ZANUSSI

GEFRIERSCHRANK
CONGELATEUR
DIEPVRIEZER
FREEZER

ZBF 3124
ZBF 6114

BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTION BOOKLET

2222724-83

INHALT

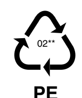


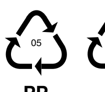
HINWEISE ZUR VERPACKUNGSENTSORGUNG

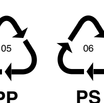
Verpackungen und Packhilfsmittel unserer Elektro-Großgeräte sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.
In Deutschland können Sie die Verpackung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

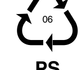
Wir empfehlen Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in die entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben. Als Packhilfsmittel sind bei uns nur recyclingfähige Kunststoffe zugelassen, z.B.:





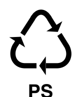




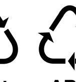
In den Beispielen steht
PE für Polyäthylen ** 02 ≙ PE - HD; 04 ≙ PE- LD
PP für Polypropylen
PS für Polystyrol

BESTANDTEILE AUS PLASTIK

Zur einfacheren Entsorgung und/oder Recycling ist ein Großteil der Materialien dieses Gerätes gekennzeichnet, um ihre Identifizierung zu ermöglichen.







⚠ WARNUNGEN UND WICHTIGE HINWEISE

Es ist sehr wichtig, daß diese Bedienungsanleitung mit dem betreffenden Gerät aufbewahrt wird. Sollte dieses Gerät verkauft bzw. einer anderen Person gegeben werden, so ist es nötig, die Anleitung beizufügen, damit der neue Kunde über den Betrieb des Gerätes bzw. die entsprechenden Warnungen informiert werden kann. Diese Warnungen wurden zu Ihrem bzw. dem Schutz anderer bearbeitet. Wir bitten Sie daher, diese aufmerksam zu lesen, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.

Sicherheit

- Das Gerät darf von Kindern und Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen, nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung durch eine Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich den Gefahren des Gebrauchs bewusst sind.

  Kinder sind zu beaufsichtigen, sodass sie nicht am Gerät spielen können.
- Vor der inneren bzw. äußeren Reinigung des Gerätes sowie beim Auswechseln der Gühlampe (bei damit ausgestatteten Geräten) das Gerät spannungslos machen.
- Eis aus dem Gefrier- bzw Frosterfach nicht sofort essen, es könnte Kälte-Brandwunden verursachen.
- Dieses Gerät ist schwer. Beim Versetzen bitte darauf achten!
- **Beachten Sie, daß während der Bewegung des Gerätes der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.**
- **Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern oder sonstigen Wärmequelle aufgestellt werden.**
- **Ein Standort mit direkter Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden.**
- **Eine ausreichende Luftzirkulation an der Geräterückseite muß gewährleistet sein. Jegliche Beschädigung des Kühlkreislaufes ist zu vermeiden.**
- **NUR FÜR GEFRIERSCHRÄNKE (Einbaugeräte ausgenommen): ein optimaler Aufstellungsort ist der Keller.**
- **Keine Elektrogeräte (z.B. Eismaschinen) in das Gerät stellen.**

Störungen- Kundendienst

- Sollte die Installation des Gerätes eine Änderung der elektrischen Hausinstallation verlangen, so darf diese nur von Elektro-Fachkräften durchgeführt werden.
- Eventuelle Reparaturen dürfen nur von autorisierten Kundendienst-Stellen durchgeführt werden.
- Es ist wichtig, daß nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät enthält im Kältekreislauf Kohlenwasserstoff. Aus diesem Grund darf die Wartung und das Nachfüllen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Benutzen Sie nie Metallgegenstände um das Gerät zu reinigen, da es beschädigt werden könnte.
- Tritt eine Störung oder ein Defekt ein, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Elektrogeräte dürfen nur von Elektro-Fachkräften repariert werden, da durch unsachgemässe Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

  Sich an die nächstgelegene Kundendienststelle wenden und nur Original-Ersatzteile anfordern.

Aufstellung

- Sich vergewissern, daß das Gerät nach der Installation nicht auf dem Netzkabel steht. **Wichtig:** Beschädigte Versorgungskabel müssen durch ein Spezialkabel bzw. einen Spezialsatz ersetzt werden, die beim Hersteller oder dem Kundendienststellen erhältlich sind.
- Während das Gerät in Betrieb ist, werden der Verflüssigter und der Kompressor, die sich auf der Rückseite des Gerätes befinden, heiß. Aus Gründen der Sicherheit muß eine Mindestbelüftung gesichert sein, wie aus der Abbildung hervorgeht.

  Achtung: Die Ventilations - Öffnungen müssen immer saubergehalten werden.
- Teile, die heiß werden (z.B. Kompressorgehäuse, Verflüssigter und zugehörige Rohre), sollen nicht frei zugänglich sein. Wo es auch immer möglich ist, soll das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand gestellt werden.
- Während des Transports kann es vorkommen, daß das im Motorkompressor enthaltene Öl in den Kältekreislauf abläuft. Man sollte mindestens 2 Std. warten, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, damit das Öl in den Kompressor zurückströmen kann.

Gebrauch

- Die Haushaltskühl- und Gefriergeräte sind nur zur Einlagerung bzw. zum Einfrieren von

Nahrungsmitteln bestimmt.

- Ein aufgetautes Produkt darf nicht wieder eingefroren werden.
- Für das Aufbewahren bzw. das Einfrieren der Lebensmittel sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen.
- In allen Kühl- und Gefriergeräten bedecken sich im Laufe der Zeit alle kälteführenden Teile mit einer Reif bzw. Eisschicht. Diese Schicht wird je nach Modell automatisch oder mit der Hand abgetaut. Die Reifschicht niemals mit Metallgegenständen abkratzen, das Gerät könnte beschädigt werden. Dazu nur den mitgelieferten Plastikschaber verwenden.
- Benutzen Sie kein mechanisches oder anderes Mittel für einen schnelleren Abtauprozess mit Ausnahme der vom Hersteller empfohlenen.
- Zum Lösen der festgefrorenen Eisschalen keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände benutzen.
- Es sollten keine kohlensäurehaltigen Getränke in das Gefrier- bzw. Frosterfach eingestellt werden, sie könnten platzen.



Umweltnormen

- **Dieses Gerät enthält im Kühlkreislauf und in der Isolierung kein ozonschädigendes Gas. Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll oder Sperrmüll entsorgt werden. Eine Beschädigung des Kältemittelkreislaufs, insbesondere des Wärmetauschers auf der Rückseite des Gerätes, muß verhindert werden. Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze gibt die örtliche Gemeindeverwaltung an.**
- **Die in diesem Gerät verwendeten und mit dem Symbol ♲ kennzeichneten Materialien,sind recyclingfähig.**

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

GEBRAUCH

Dieses Gerät ist mit dem ✱✱✱✱ «Viersterne» Symbol versehen, was bedeutet, daß darin sowohl frische Lebensmittel eingefroren als auch Tiefkühlkost langfristig gelagert werden können.

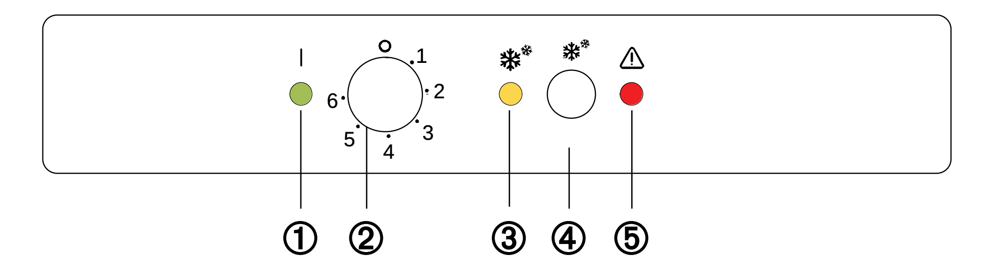
Reinigung der Innenteile

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, beseitigen Sie den typischen «Neugeruch» am besten durch Auswaschen der Innenteile mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. Sorgfältig nachtrocknen.



Bitte keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.

Bedienungsblende



① Netz-Kontrollleuchte
② Thermostatregler
③ Schnellgefrier-Kontrollleuchte
④ Schnellgefrier-Taste
⑤ Temperaturalarm-Kontrollleuchte

Inbetriebnahme

Den Stecker in die Steckdose einsetzen.
Thermostatknopf ② von der Stellung «O» (STOP) aus im Uhrzeigersinn drehen. Das Aufleuchten der Kontrollampe ① zeigt an und das Gerät ist eingeschaltet.
Den Stillstand des Gerätes erhält man durch Drehen des Thermostatknopfes ② auf das Symbol «O».

Temperatureinstellung

Thermostatknopf ② uber die Stellung «O», drehen.
Für eine gute Lagerung der eingefrorenen bzw. tiefgefrorenen Lebensmittel, muß die Temperatur im Gefrierschrank unter oder gleich -18°C sein.
Wir empfehlen, den Schalter ② auf eine mittlere Stellung zu drehen.

Die Temperatur wird automatisch geregelt und kann erhöht werden (wärmer) durch Drehen des Thermostatknopfes auf niedrigere Einstellungen oder verringert (kälter) durch das Drehen auf höhere Zahlen.
Die richtige Einstellung erhält man, unter Berücksichtigung folgender, die Innentemperatur beeinflussender Faktoren:

- Raumtemperatur
- Häufigkeit des Türöffnens
- Menge der eingelagerten Lebensmittel,
- Aufstellung des Gerätes.

Die mittlere Einstellung ist meistens die geeigneteste.

Schnellgefriervorgang

Zur Durchführung des Schnellgefriervorganges die Schnellgefriertaste ④ drücken. Die Kontrollampe ③ leuchtet auf.

Wird die Schnellgefrier-Funktion nicht manuell beendet, schaltet die Elektronik des Gerätes diese Funktion nach 52 Stunden ab . Die gelbe Anzeige erlischt.

Durch erneutes Drücken der Taste ④ kann die Schnellgefrier-Funktion jederzeit manuell beendet werden. Die gelbe Anzeige erlischt.

Alarmlampe

Die Alarmlampe ⑤ blinkt, wenn die Temperatur im Geräteinneren steigt, und dadurch die richtige Lagertemperatur nicht mehr gewährleistet wird. Sie blinkt jedoch auch dann, wenn das Gerät gerade eingeschaltet worden ist und bleibt solange blinkend, bis die richtige Lagertemperatur erreicht ist.

Gefrierkalender

Die Symbole zeigen unterschiedliche Arten von Tiefkühlgut.

3 | 6 | 9 | 12

Die Zahlen geben für die jeweilige Art von Tiefkühlgut die Lagerzeit in Monaten an. Ob der obere oder der untere Wert der angegebenen Lagerzeiten gültig ist, hängt von der Qualität der Lebensmittel und deren Vorbehandlung vor dem Einfrieren ab.

Einfrieren der frischen Lebensmittel

Um den Schnellgefriervorgang durchzuführen, muß das Gerät, falls es nicht in Betrieb ist, wenigstens drei Stunden vor der Einlagerung der einzufrierenden Lebensmittel auf Schnellgefriervorgang gestellt werden. Läuft jedoch das Gerät bereits, wird empfohlen, den Schnellgefriervorgang mindestens 24 Stunden vor der Einlagerung der einzufrierenden Lebensmittel einzuschalten.

Nach der Einlagerung der Lebensmittel, rechnet man 24 Stunden, bis der Gefriervorgang beendet ist. Nach dieser Zeit den «Aufbewahrungs- Betrieb» wieder einstellen.

Die einzufrierenden Lebensmittel in die beiden oberen Fächer des Gerätes einlegen; soll nur eine geringe Menge an Lebensmitteln eingefroren werden, nur das oberste Fach verwenden.

Eingelagerte Waren dürfen nicht über die Stapelmarkierungen bzw. nicht über die Vorderkante der Ablagefläche hervorstehen.

Das Gefriervermögen in 24 Stunden finden Sie auf dem «Typschild» links unten im Gerät.

Aufbewahrung der Tiefkühlkost

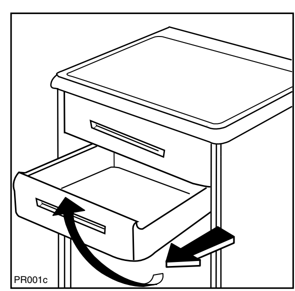
Nach einem längeren Stillstand des Gerätes muß dieses vor der Einlagerung der Lebensmittel, durch Einstellung des Schalters auf Schnellgefriervorgang (SUPER), wenigstens 2 Stunden in Betrieb gesetzt werden; danach wieder den normalen Betrieb einstellen.

Achtung

Im Falle einer Stromunterbrechung während der Lagerung von Tiefkühlkost bzw. von eingefrorenen Lebensmitteln soll die Tür des Gerätes nicht geöffnet werden. Die Tiefkühlkost verdirbt nicht, wenn es sich um eine kurze Unterbrechung handelt (bis 20 Std.) und das Gerät voll ist. Wenn das nicht der Fall ist, ist es nötig, die tiefgefrorenen Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit zu verbrauchen (eine Temperaturerhöhung der Tiefkühlkost verkürzt die Aufbewahrungsdauer).

Für den Auszug der Laden wie folgt vorgehen:

die Lade bis zum Anschlag herausziehen, dann nach oben drehen (siehe Abb.)



Auftauen

Die eingefrorenen oder tiefgekühlten Lebensmittel sollten vor dem Gebrauch aufgetaut werden, indem man sie am besten im Kühlschrank oder je nach der zur Verfügung stehenden Zeit bei Raumtemperatur auftaut. Kleine Stücke können gleich und noch gefroren gekocht werden. Selbstverständlich verlängert sich dabei die Kochzeit.

Eiswürfelbereitung

Das Gerät hat eine oder mehrere Eiswürfelschalen, welche mit Wasser aufgefüllt in das Gerät gestellt werden.



Bitte zur Entnahme der Eiswürfelschalen keine Metallgegenstände benutzen!



Tipps für das Einfrieren

Für einen vorteilhaften Gefriervorgang, geben wir folgende wichtige Ratschläge:

- nur erstklassige, frische und gut gesäuberte Qualitätsware einfrieren; teilen Sie die Nahrungsmittel vor dem Einfrieren in kleine Portionen ein, damit der Gefriervorgang beschleunigt wird, dies ermöglicht auch das spätere Auftauen allein der gewünschten Portion. Einmal aufgetaute Lebensmittel verderben schnell und können kein zweites Mal eingefroren werden;
- beachten Sie, daß sich magere Lebensmittel besser halten als fette, und daß das Salz die Gefrierlagerzeit verkürzt;
- die Lebensmittel in Alu- oder Polyäthylenfolien luftdicht einpacken. Damit wird ein Luftkontakt vermieden und Farbe, Geschmack und Nährstoffe bleiben erhalten;
- **keine größere Lebensmittelmenge auf einmal einfrieren als auf dem Typschild des Gerätes angegeben ist;**
- während des Einfriervorganges keine weiteren Lebensmittel einlagern und die Tür nicht öffnen;
- es muß vermieden werden, daß die einzufrierenden Lebensmittel mit den bereits eingefrorenen in Berührung kommen, um eine Wärmeübertragung an diese zu verhindern;
- keine Getränke mit Kohlensäurezusatz einlagern, sie könnten platzen;
- keine heißen Flüssigkeiten oder Speisen einstellen. Behälter mit Deckel nicht randvoll füllen.

Tipps für Tiefkühlkost

Zur optimalen Verwendung des Gerätes müssen Sie noch folgendes beachten:
vergewissern Sie sich,

- daß die Tiefkühlkost beim Verkäufer gut aufbewahrt wurde;
- daß der Transport vom Verkäufer bis zur Einlagerung in das Gefrierfach in kurzer Zeit erfolgt;
- die auf der Verpackung vom Hersteller vorgeschriebene Aufbewahrungszeit nicht überschritten wird;
- Tür so wenig wie möglich öffnen oder offen lassen;
- Eis aus dem Gefrierfach nicht sofort verbrauchen es könnte Kälte-Brandwunden verursachen;
- Tür während der Stromunterbrechung nicht öffnen. Die Tiefkühlkost verdirbt nicht, wenn es sich um eine kurze Unterbrechung handelt und das Gerät voll ist. Wenn das nicht der Fall ist, ist es nötig, die tiefgefrorenen Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit zu verbrauchen.

 WARTUNG

 **Vor jeder Reinigungsarbeit immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**

Achtung
Dieses Gerät erhält im Kaltekreislauf Kohlenwasserstoff. Aus diesem Grund darf die Wartung und das Nachfüllen ausschließlich von autorisierten Fachpersonal durchgeführt werden.

Abtauen

Im Gefrierschrank muß die Reifschicht jedesmal mit dem beiliegenden Plastikschaber abgekratzt werden, sobald diese eine Stärke von ca. 4 mm erreicht hat. Hierzu ist es nicht nötig, das Gerät auszuschalten bzw. die Lebensmittel herauszunehmen.

Benutzen Sie kein mechanisches oder anderes Mittel für einen schnelleren Abtauprozeß mit Ausnahme der vom Hersteller empfohlenen.

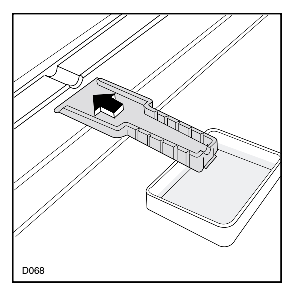
Hat sich jedoch eine dicke Eisschicht gebildet, muß man vollkommen abtauen. Hierzu wie folgt verfahren:

1. Schalter ② auf «O» stellen oder Stecker aus der Steckdose ziehen.
2. Das herausgenommene Gefriergut mehrfach in Zeitungspapier einwickeln und sehr kühl aufbewahren.
3. Tür offen lassen, und zum Auffangen des Abtauwassers den Plastikschaber als Verlängerung der Tauwasserführung in den vorgesehenen Sitz einstecken und eine Schale unterstellen (siehe Abb.).
4. Nach erfolgtem Abtauen den Innenraum gut trocknen.

Plastikschaber für späteren Gebrauch aufbewahren und Gerät wieder in Betrieb setzen. Nach etwa einer halben Stunde die Lebensmittel zurücklegen.

Den Thermostatschalter ② wieder auf die gewünschte Stellung drehen bzw. den Stecker wieder in die Steckdose einstecken.

Den Schnellgefriervorgang einschalten. Nach zwei bis drei Stunden Betrieb steht das Gerät wieder zur Einlagerung der Tiefkühlkost bzw. zum Einfrieren der frischen Lebensmittel bereit.



 **Achtung**
Benutzen Sie niemals Metallgegenstände, um die Reifschicht abzukratzen, damit eine Beschädigung des Gerätes vermieden werden kann.

Benutzen Sie kein mechanisches oder anderes Mittel für einen schnelleren Abtauprozeß mit Ausnahme der vom Hersteller empfohlenen.

Ein Temperaturanstieg der Tiefkühlkost während des Abtauens könnte die Aufbewahrungsdauer verkürzen.

Regelmäßige Reinigung

Benutzen Sie nie Metallgegenstände um das Gerät zu reinigen, da es beschädigt werden könnte. Den Innenraum mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen.
Gut nachwaschen und sorgfältig trocknen.
Um einen sicheren Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, einmal im Jahr den Sockel-Grill abbauen und die Luftkanäle mit einem Staubsauger reinigen. Dies begünstigt den guten Betrieb mit folglicher Stromersparnis.

Stillstandszeiten

Bei längerem Stillstand des Gerätes, müssen Sie folgendermaßen vorgehen:
den Stecker aus der Steckdose ziehen;
alle Lebensmittel herausnehmen;
Gerät abtauen, Innenraum und Zubehörteile reinigen;
die Tür offen lassen, um im Inneren eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten und somit Geruchsbildung zu vermeiden.

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Falls das Gerät Störungen aufweisen sollte, überprüfen Sie zuerst folgendes:

Störung	Abhilfe
Im Gerät wird es nicht kalt genug	- Ist die Temperatur auf schwach eingestellt? - Wurde zu warmes Gut eingelagert? - Wurde zu viel auf einmal eingelagert? - Sind die Waren richtig eingelagert, damit die abgekühlte Luft ausreichend zirkulieren kann? - Ist die Tür richtig geschlossen? - Wurde die Tür längere Zeit offengelassen oder unnötig oft geöffnet?
Die Kältemaschine läuft ständig	- Ist der Temperaturregler auf stark eingestellt? - Ist die erforderliche Luftzirkulation an der Rückseite des Gerätes gewährleistet? - Sind die Lüftungsschlitze in der Sockelblende frei?
Starke Eis- und Reifbildung	- Wurden nicht ausreichend verpackte Waren eingelagert? - Wurde die Tür offengelassen? - Wurde die Tür häufig geöffnet, oder stand sie für längere Zeit offen? - Ist die Dichtung noch intakt? - Verhindert etwas im Innenraum, daß die Tür richtig schließt?
Das Kühlsystem funktionieren nicht	- Kontrollieren Sie, ob der Temperaturregler zwischen "1" und "6" eingestellt ist.
Die Kältemaschine macht wiederholt erfolglose Anlaufversuche	- Das Gerät abschalten und nach 20 Minuten erneut einschalten.
Gerät arbeitet, die grüne Lampe blinkt	Kundendienst verständigen.

Sollten Sie nach o.e. Prüfungen zu keinem Resultat kommen, so wenden Sie sich bitte an unseren nächsten Kundendienst.
Um ein rasches Beheben des Schadens zu ermöglichen, ist es beim Anruf an den Kundendienst notwendig, die Modell- und Serienummer anzugeben, die Sie dem Garantieschein oder dem Typschild (- linke Seite - unten) entnehmen können.



TECHNISCHE ANGABE

Die technischen Angaben sind auf dem Typschild genannt, das auf der linken inneren Seite der Anlage liegt.

INSTALLATION

Sollte dieses mit Magnetschlössern ausgestattete Gerät ein mit Schnappschlössern ausgerüstes Gerät ersetzen, so raten wir dazu, die Schlösser des alten Gerätes zu zerstören, bevor Sie es entsorgen. Sie verhindern damit, daß spielende Kinder sich selbst einsperren und in Lebensgefahr geraten.

Aufstellung

Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern oder Öfen aufgestellt und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden.
Die beste Leistung erzielt man erfahrungsgemäß bei Raumtemperaturen von +18°C bis +43°C (Klasse T); +18°C bis +38°C (Klasse ST); +16°C bis +32°C (Klasse N); +10°C bis +32°C (Klasse SN).
Die Geräteklasse ist auf dem Typschild angegeben. Für den Einbau und ev. Türanschlagwechsel lesen Sie bitte den entsprechenden Abschnitt durch.

Elektrischer Anschluß

Bevor Sie den Stecker in die Steckdose einstecken, überprüfen Sie bitte, daß die auf dem Typschild des Gerätes angegebene Spannung sowie Frequenz mit dem Anschlußwert des Hauses übereinstimmen. Eine Abweichung von ±6% von der Nominalspannung ist zulässig.
Für die Anpassung des Gerätes an andere Spannungen muß ein Spartransformator angemessener Leistung vorgeschaltet werden.



Wichtig

Das Gerät muß unbedingt vorschriftsmäßig geerdet werden.
Zu diesem Zweck ist der Stecker des Anschlußkabels mit dem dafür vorgesehenen Kontakt versehen.
Sollte die Netzleitung im Haus nicht mit einer Erdleitung versehen sein, so muß das Gerät an eine getrennte Erdleitung vorschriftsmäßig und unter Hinzuziehung eines Fachmanns angeschlossen werden.

Die Erzeugerfirma lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.



Wichtig

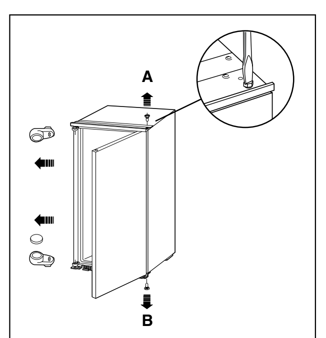
Es muß möglich sein, das Gerät vom Netz zu trennen; nach der Installation muß die Steckdose daher zugänglich bleiben.

Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie Nr. 87/308 vom 2.6.87 (Deutschland-Ausführung) bzw. der ÖVE-Richtlinie Nr. F 61/84 (Österreich Ausführung) bezüglich Funkentstörung.

CE Dieses Gerät entspricht der folgende EWG Richtlinie:
- **73/23 EWG** vom 19/02/73 (Niederspannung) und folgende Änderungen;
- **89/336 EWG** vom 03/05/89 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und folgende Änderungen.

Türanschlagwechsel

Zur Transportsicherung wurde die Gerätetür an beiden Auschlagseiten mit Scharnierstiften befestigt. Je nach Türanschlag, Scharnierstift auf einer Seite oben und unten entfernen.





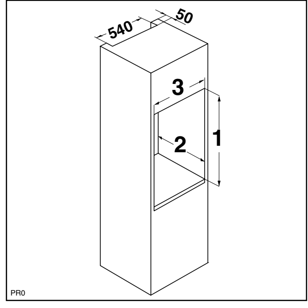
Achtung!

Bei einer niedrigen Raumtemperatur (z.B. im Winter) kann es vorkommen, dass die Dichtung nicht perfekt am Schrank haftet. Die Wiederherstellung der Dichtung erfolgt automatisch nach gewisser Zeit. Wollen Sie aber diesen Prozess beschleunige, so genügt es die Dichtung mit einem Fön zu erwärmen.

Montageanleitung für den integrierten Einbau

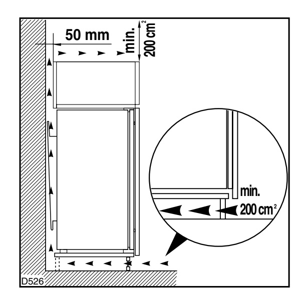
Maßzeichnungen

Höhe (1)	880 mm
Tiefe (2)	550 mm
Breite (3)	560 mm



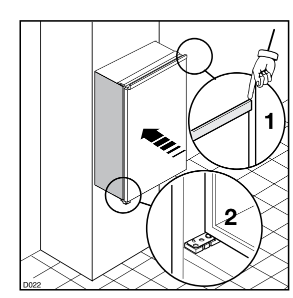
Ferner ist auch am hinteren Einbauschrankteil ein Lüftungskamin mit folgenden Massen notwendig:

Tiefe 50 mm Breite 540 mm

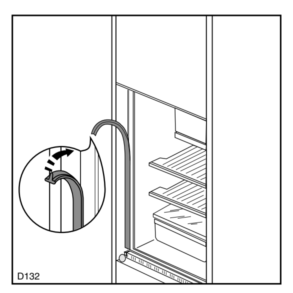


Aus Gründen der Sicherheit muss eine Mindestbelüftung gesichert sein, wie aus der Abb.hervorgeht.

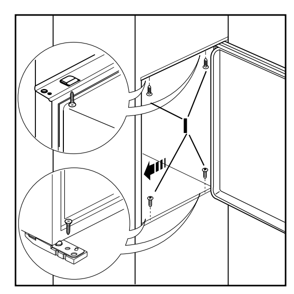
Achtung: Die Ventilations - Öffnungen müssen immer saubergehalten werden.



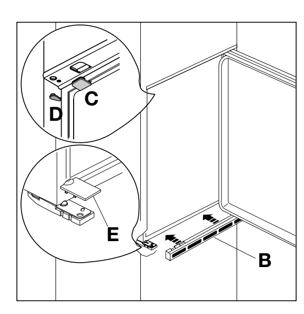
1. Gerät in die Nische einschieben, bis die Anschlagleiste (1) oben am Möbel anliegt und die vordere Kante des Scharniers mit der Türöffnungsseite bündig an der Nischenseitenwand ansteht (2).



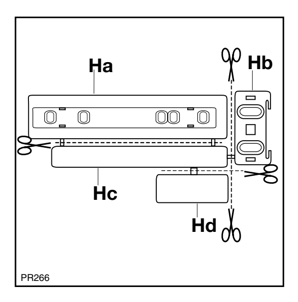
2. Fugenabdeckprofil am Gerät, wie in Abbildung gezeigt ankleben.



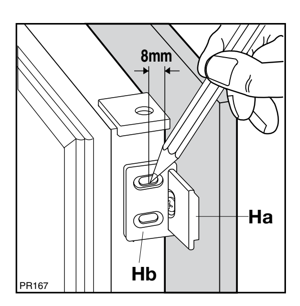
3. Tür öffnen und Gerät gegenüber der Bandseite an die Möbelseitenwand rücken. Gerät mit den 4 beiliegenden Schrauben (I) befestigen.



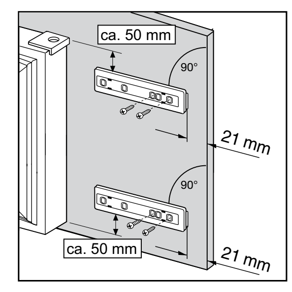
4. Belüftungsgitter (B) und Scharnierabdeckung (E) aufstecken. In die Befestigungs- und Scharnierlöcher beiliegende Abdeckkappen (C-D) eindrücken.



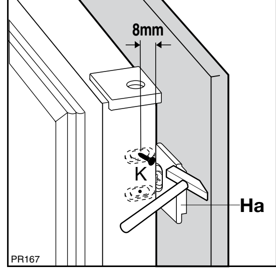
5. Die Teile Ha, Hb, Hc Hd abnehmen, wie in der Abb. gezeigt wird.



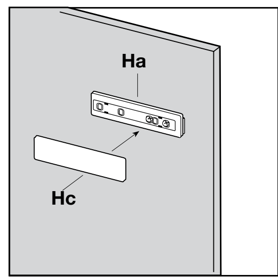
8. Gerätetür und Möbeltür auf ca. 90°öffnen. Den Winkel (Hb) in der Schiene (Ha) einsetzen. Gerätetür und Möbeltür zusammenhalten und die Bohrlöcher anzeichnen (siehe Abb.).



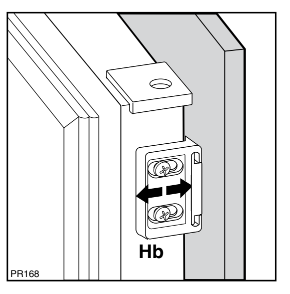
6. Die Schiene (Ha) auf der Innenseite der Möbeltür oben und unten auflegen (siehe Abb.) und die Position der äußeren Bohrlöcher anzeichnen. Nachdem die Löcher gebohrt wurden, die Schiene mit den mitgelieferten Schrauben befestigen.



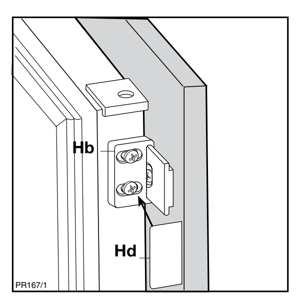
9. Die Winkeleisen entfernen und 8 mm vom äusseren Rand der Tür mit dem Nagel (K) kennzeichnen.



7. Die Abdeckung (Hc) in die Scheine (Ha) eindrücken, bis sie einrastet.



10. Den Winkel wieder auf der Schiene anbringen und mit den mitgelieferten Schrauben befestigen. Für eine allfällig notwendige Ausrichtung der Möbeltür, den Spielraum der Langlöcher nutzen. Nach Beendigung der Arbeiten den einwandfreien Verschluss der Gerätetür überprüfen.



11. Die Abdeckung (Hd) in den Winkel (Hb) eindrücken, bis sie einrastet.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.


Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.


Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.


Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.


Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.


Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.


Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.


Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.


Respectez la chaîne de froid dès l'acquisition d'un aliment jusqu'à sa consommation pour exclure le risque d'intoxication alimentaire.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.

SOMMAIRE

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivats vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.

 Instructions de sécurité

 Description d'opérations étape par étape

 Conseils et recommandations

 Informations liées à la protection de l'environnement

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Conservez cette notice d’utilisation avec votre appareil. Si l’appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d’utilisation l’accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s’y rapportant.

Utilisation

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- A la réception de l’appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l’utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d’autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n’essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l’appareil; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- Les réfrigérateurs et / ou congélateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et / ou congélation des aliments.
- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- Suivez les indications du fabricant pour la conservation et / ou congélation des aliments.
- Dans tous les appareils de réfrigération et congélation certaines surfaces peuvent se couvrir de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.
- N’essayez jamais d’enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d’endommager irrémédiablement l’évaporateur rendant du même coup l’appareil inutilisable.N’employez pour cela qu’une spatule en plastique.
- Ne décollez pas les bacs à glaçons avec un couteau ou ou tout autre objet tranchant.
- Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient éclater.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l’appareil et au remplacement de la lampe d’éclairage (pour les modèles qui en sont équipés).
- **Les C.F.C. sont remplacés par des hydrocarbures.**
- **Le circuit réfrigérant de cet appareil contient de l’isobutane (R600a): les interventions doivent être effectuées exclusivement par des personnes qualifiées ayant reçues une formation spécifique pour le R600a.**
- **Ce gaz est néanmoins inflammable:**
  1. **Ne faites pas fonctionner d’appareils électriques (par exemple: sorbetières électriques, mélangeurs ou de sèche cheveux pour accélérer le dégivrage, ...) à l’intérieur de votre appareil.**
  2. **Pendant le transport et l’installation de votre appareil, assurez-vous qu’aucune partie du circuit n’est endommagée. Si tel est le cas:**
     - Evitez les flammes vives (briquet) et tout autre allumage (étincelles).
     - Aérez la pièce où se trouve l’appareil.

Installation

- Assurez-vous, après avoir installé l’appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d’alimentation. **Important:** en cas de dommage du câble d’alimentation, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié.
- L’appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l’air circule librement tout autour de l’appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l’appareil.
- **Il doit y avoir une circulation d’air suffisante à la partie arrière de l’appareil et il faut éviter tout endommagement du circuit réfrigérant.**
- **L’appareil ne doit pas être situé à proximité de radiateurs ou cuisinières à gaz.**
- **Evitez une exposition prolongée de l’appareil aux rayons solaires.**
- Suivez les instructions données pour l‘installation.
- Après la livraison attendez 2 heures avant de brancher l’appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.

- Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.
- Pendant le fonctionnement normal, le condenseur et le compresseur à l'arrière de l'appareil s'échauffent sensiblement. Pour des raisons de sécurité, la ventilation doit être prévue comme indiqué dans le paragraphe correspondant.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil.
Nous vous remercions de votre attention.

 Protection de l'environnement

Tous les matérieux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils pulssent être récupérés et recyclés.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

- **Le système frigorifique et l'isolatlon de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C. contribuant ainsi à préserver l'environnement.**
- **Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques.**
- Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Veillez également à couper le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consultez **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



UTILISATION

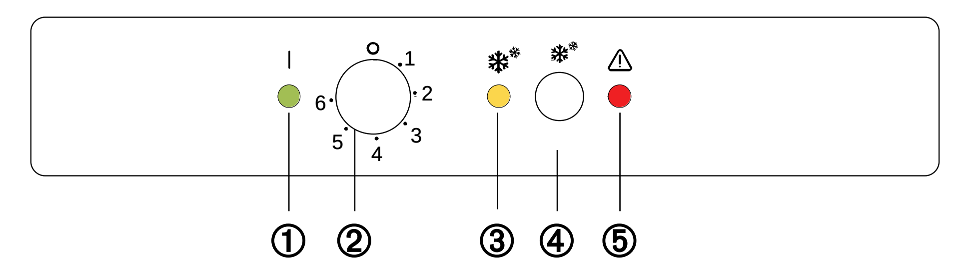
Cet appareil est repéré par le symbole ✱✱✱✱ ce qui signifie qu'il est apte à la congélation de denrées fraîches, au stockage de produits surgelés et à la fabrication de glaçons.

Mise en service

Votre appareil étant destiné au stockage des aliments, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle) avant toute utilisation.Rincez et séchez soigneusement.

Attendez 2 heures avant de brancher votre appareil et de procéder au réglage du thermostat.

Bandeau de commande



① Voyant de fonctionnement (vert)
② Thermostat
③ Voyant de super congélation (jaune)
④ Touche super congélation
⑤ Voyant alarme (rouge)

Le thermostat ②

La température à l'intérieur du congélateur est réglée par un thermostat gradué de “1” à “6”, la position “6” représentant la température la plus froide.
Nous vous conseillons, lors de la mise en service de l'appareil, d'effectuer un premier réglage sur une position moyenne, en tenant compte de la remarque ci-dessous; ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.
Le repère "O" correspond à la position arrêt.

Remarque:
La température à l'intérieur de l'armoire est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte, etc...
Prenez ces facteurs en considération lors du réglage du thermostat.

La touche super congélation ④

Pour effectuer une congélation rapide appuyez sur cette touche pendant une seconde: le voyant jaune ③ s’allume; cette position correspond à la mise en régime continu du compresseur, ceci afin d'abaisser la température du congélateur au niveau le plus bas.
Si la fonction n ’est pas arrêtée manuellement, l ’appareil interrompra cette fonction après 52 heures. La lumière jaune s ’éteindra.
Vous pouvez interrompre la congélation rapide manuellement en appuyant de nouveau sur cette touche (le voyant jaune correspondant s’éteint).

Les voyants

Le voyant de congélation rapide ③

Il s'allume lorsque l’on appuie sur la touche de congélation rapide.

Le voyant rouge d'alarme ⑤

Il clignote lorsque la température s’élève anormalement à l’interieur de l’appareil. Il est aussi normal que ce voyant clignote momentanément à la mise en service ou lors d'un chargement de denrées fraîches.
Il peut aussi clignoter si vous êtes amené à régler le thermostat sur une position plus élevée.

Attendez que le voyant rouge alarme s'éteigne avant d'introduire les denrées dans l'appareil.

Si le voyant rouge clignote en permanence, tenez compte de l'autonomie de fonctionnement de votre appareil indiquée au paragraphe "CARACTERISTIQUES TECHNIQUES" et transférez les produits surgelés et congelés dans un autre congélateur.

Le voyant de fonctionnement ④

Il s'allume dès que le thermostat est reglé au-délà de la position "O" pour indiquer que l'appareil est en règime normale de fonctionnement.

Calendrier de congélation

Les symboles qui figurent sur le tiroir supérieur correspondent à différents types de produits congelés.

3 | 6 | 9 | 12 |

Les chiffres indiquent la durée de **conservation en mois** du type correspondant de produit. La durée de conservation supérieure ou inférieure est valable en fonction de la qualité des aliments et du traitement qu'ils ont subi avant la congélation.

Comment congeler

Votre appareil porte le sigle normalisé 4 étoiles c'est-à-dire qu'il vous permet de congeler vous-même des denrées fraîches et des plats cuisinés.

Congeler un aliment, c'est abaisser le plus rapidement possible sa température "à coeur" à -18°C.

☞ Pour cela procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche super congélation

- **3 heures** avant d'introduire les denrées fraîches si l'appareil est vide (mise en service ou après dégivrage par exemple).
- **24 heures (*)** avant d'introduire les denrées fraîches si l'appareil est déjà en régime de conservation, et si vous utilisez la capacité maximale de congélation (16 Kg/24 h).

2. Maintenez le régime de congélation pendant **24 heures (*)** après avoir introduit les produits à congeler.
3. La congélation rapide est enclenchée pour une période d'environ 52 heures, avec retour automatique en régime conservation à l'issue de ce laps de temps. Vous pouvez interrompre la congélation rapide en appuyant de nouveau sur la touche de congélation rapide.

(*) Ces temps peuvent être réduits proportionnellement aux quantités d'aliments à congeler.

Placez les aliments à congeler dans les deux compartiments supérieurs; s'il y a peu d'aliments à congeler, utilisez toujours le premier compartiment supérieur. Après écoulement du temps nécessaire à la congélation (24 heures) répartissez les produits dans les autres tiroirs de manière à libérer le tiroir occupé pour une prochaine opération de congélation.

Dans le premier compartiment, les produits peuvent être empilés seulement jusqu'à la marque imprimée sur le compartiment proprement dit, de manière à ne pas empêcher la circulation de l'air.

Evitez de procéder à la fabrication des glaçons pendant le temps de congélation (24 heures) et de placer les produits frais en contact avec les produits déjà congelés.

Attention: Pour obtenir les meilleurs résultats vous devez tenir compte du pouvoir de congélation de votre appareil, c'est-à-dire de la quantité maximale de denrées que vous pouvez congeler par 24 heures.

Le pouvoir de congélation de votre appareil est de 16 kg/24 heures.

Conservation des produits surgelés et congelés du commerce

Pour une bonne conservation des produits surgelés et congelés, la température à l'intérieur du congélateur doit être maintenue égale ou inférieure à -18°C.

Assurez-vous que l'emballage des aliments est intact et qu'il ne présente aucune trace d'humidité, signe d'un début de décongélation.

Prévoyez un temps réduit au minimum pour leur transport du magasin d'alimentation à votre domicile. Utilisez des sacs isothermes (dans la mesure du possible).

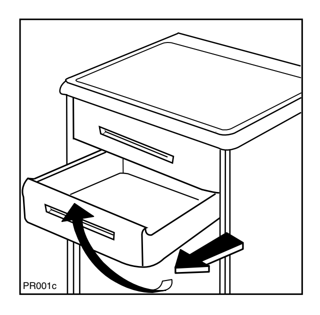
Repérez la date de fabrication du produit, et respectez la durée de conservation indiquée par le fabricant.

Evitez d'ouvrir trop souvent la porte du compartiment congélateur et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire. Une augmentation de la température peut réduire sensiblement la durée de conservation des aliments.



Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du compartiment congélateur, la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures. Un produit décongelé doit être consommé dans le plus bref délai et ne jamais être recongelé, sauf s'il a été cuit entre-temps.

Pour l'extraction des tiroirs, procédez de la façon suivante: extrayez le tiroir jusqu'au point de butée puis tournez-le vers le haut (voir fig.).



Fabrication des glaçons

Remplissez les bacs jusqu'aux trois-quarts de leur hauteur, de manière à permettre l'expansion de la glace.
Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.
Les bacs en matière plastique vous assurent un démoulage plus facile. Si toutefois vous désirez obtenir des glaçons plus rapidement, nous vous conseillons d'utiliser des bacs métalliques que vous trouverez dans le commerce.

Démoulage des glaçons

Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.
Si vous utilisez des bacs métalliques, passez-les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.



Ne décollez jamais les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant, vous risqueriez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.

GUIDE DE CONGELATION

Préparez et emballez les aliments et congelez-les rapidement

Préparer

Les denrées congelées doivent conserver toutes leurs qualités d'origine. Pour cela, vous les préparerez comme si elles devaient être consommées immédiatement.
Les fruits et les légumes seront épluchés, nettoyés et blanchis si nécessaire, les volailles et les poissons, vidés et nettoyés, les viandes dégraissées (voir paragraphes correspondants). Chaque paquet doit être proportionné à l'importance de la consommation familiale de manière à être utilisé en une seule fois.
Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.

Emballer

Avant de mettre les aliments dans le congélateur, ils doivent être soigneusement et hermétiquement emballés de manière à éviter le dessèchement, l'oxydation et le transfert des odeurs.
Selon la nature des produits, vous choisirez l'emballage qui offre le meilleur contact entre l'aliment et les surfaces froides. Quel que soit le type d'emballage.

Il doit être:

- de qualité alimentaire
- inodore
- spécial congélation, c'est à dire résistant aux très basses températures
- imperméable à l'eau et à l'air.

Il doit être:

- employé de telle sorte que l'air en soit éliminé aussi complètement que possible
- clos de façon hermétique.

Quel emballage choisir

Les récipients:

Rigides ou semi-rigides, ils conviennent aux fruits délicats, compotes et plats cuisinés.

Les boîtes en matière plastique:

Munies d'un couvercle assurant une fermeture hermétique, elles conviennent particulièrement à la congélation. Carrées ou rectangulaires, elles offrent un contact étroit avec les parois froides de l'appareil et permettent un rangement rationnel. Elles sont réutilisables.

Les barquettes d'aluminium: Il en existe de différentes formes et contenances. Leur couvercle aisé à mettre en place assure généralement une bonne étanchéité. Ces barquettes sont souvent réutilisables après avoir été bien nettoyées et ébouillantées.

Les barquettes et gobelets en carton paraffiné: s'emploient comme les barquettes en aluminium mais ne peuvent recevoir d'aliments chauds et ne sont pas réutilisables. Remarque: En congelant, les produits augmentent de volume; ne remplissez pas complètement les récipients.

Les sachets: Vous utiliserez de la même façon les gaines vendues en rouleau; elles permettent de réaliser des sachets à la demande en soudant l'une des extrémités à l'aide d'un appareil à thermosceller ou tout simplement en utilisant un fer à repasser.
Peu encombrants, en polyéthylène ou en rilsan, ils sont pratiques car ils épousent bien la forme des aliments. De différentes capacités, ils constituent l'emballage idéal des volailles et légumes peu fragiles.
Après avoir chassé l'air, ils sont fermés par un lien ou thermoscellés.
Certains sachets de qualité “à bouillir” offrent l'avantage supplémentaire de pouvoir être immergés dans l'eau bouillante pour en réchauffer le contenu. Les sachets ne sont pas réutilisables.

Les feuilles: Comme les sachets, elles permettent d'obtenir des paquets qui épousent parfaitement la forme des aliments. L'aluminium, le polyéthylène, le rilsan ou les films adhésifs peuvent être indifféremment employés à condition de toujours choisir la qualité “spécial congélation”. Les paquets sont fermés par un double pliage dans chaque sens et maintenus par un ruban adhésif. Les feuilles sont aussi utiles pour séparer les petites pièces de viande ou les tranches de poisson par exemple.

Les accessoires complémentaires

Ce sont principalement:

- des liens à armature métallique pour fermer sacs et sachets
- des rubans adhésifs résistant aux basses températures et pouvant recevoir des inscriptions.
- Liens et rubans se vendent au rouleau
- des étiquettes autocollantes pour congélation et des marqueurs indélébiles pour identifier les emballages.

L'étiquetage

L'identification des emballages est de première importance; elle doit indiquer la nature de l'aliment, le poids, la quantité ou le nombre de parts, la date de congélation et éventuellement la date limite d'utilisation (voir paragraphes "durée de conservation en mois").

La durée de conservation varie selon la nature des aliments. Il est indispensable de tenir à jour un inventaire des denrées congelées afin de les consommer dans un ordre correct.

Comment décongeler

La décongélation est une phase très importante car c'est souvent d'une décongélation mal menée que viennent toutes les déceptions. Chaque aliment, selon sa nature, sa forme ou simplement la recette prévue, demande que l'on choisisse la méthode de décongélation la mieux adaptée.
En règle générale, sachez que la plus mauvaise des méthodes est la décongélation à l'air ambiant, favorable au développement microbien. La meilleure étant, chaque fois que cela est possible, "la décongélation cuisson", qui de plus apporte un gain de temps certain.

Ne recongelez jamais un aliment décongelé, sauf un aliment cru qui aura été cuit entre-temps.

Décongélation et cuisson simultanées

Tous les produits à consommer cuits, s'ils ne sont pas trop volumineux peuvent être cuits sans décongélation préalable:
Les légumes dans l'eau bouillante, les poissons dans la friture ou au court bouillon, les viandes à rôtir dans la cocotte ou au four, les petites pièces directement sur le gril ou dans la poêle.
La seule précaution à prendre pour les viandes et les poissons est de les cuire à plus faible température et d'augmenter le temps de cuisson de 50% environ.
Pour les pièces volumineuses (grosses volailles par ex.), il est préférable de les décongeler au moins partiellement au réfrigérateur ou mieux au four à micro-ondes avant de procéder à leur cuisson.

Décongélation au réfrigérateur

Ce procédé, conseillé pour les pièces de viande ou les volailles volumineuses, convient aussi à la décongélation des produits à consommer crus, tels que les fruits, le beurre...
Selon la nature et l'épaisseur des produits, la durée de décongélation peut varier de 2 à 20 heures. Dans ce cas vous laisserez le produit dans son emballage de congélation.

Décongélation aux micro-ondes

On ne peut aujourd'hui parler de décongélation sans évoquer le four à micro-ondes. Il est indéniablement le complément idéal du congélateur.
La décongélation aux micro-ondes est très rapide, ce qui offre le double avantage d'éviter la contamination microbienne et de permettre l'utilisation quasi immédiate des produits congelés. Par exemple: un poulet de 1 kg demande environ 15 heures pour être décongelé dans un réfrigérateur et seulement 20 minutes dans un four à micro-ondes.

Conseils de préparation

Pour la congélation et décongélation

FRUITS

Il convient d'être particulièrement vigilant pour la congélation des fruits car ils sont délicats.

Fruits qui noircissent

- Solution 1

- La couleur des poires, pommes et pêches s'altère très vite lorsqu'on les épluche, les coupe ou les dénoyaute.
- Pelez et coupez les fruits. Dénoyautez-les si nécessaire.
- Remplissez un récipient d'eau +1 jus de citron.
- Mettez-y les fruits lorsqu'il sont pelés et coupés.
- Préparez-les ensuite avec une solution d'eau sucrée +2 jus de citron pour un litre d'eau ou un sirop (voir solution 4).

Fruits au sucre cristallisé

- Solution 2

- Mettez les fruits lavés dans un plat. Ils doivent rester mouillés
- Saupoudrez de sucre (1 volume de sucre pour 3 volumes de fruits) 300 gr/kg fruits.
- Retournez les fruits avec beaucoup de précautions pour une bonne répartition du sucre.
- Congelez ensuite les fruits saupoudrés de sucre.

Solution d'eau sucrée

- Solution 3

- Délayez 650 gr de sucre dans un litre d'eau (solution à 40%).
- Mettez les fruits dans des boîtes, gobelets, saladiers "spécial congélation".
- Recouvrez complètement de cette solution qui doit être aussi froide que possible.
- Mettez à congeler (fruits au sirop).

Fruits au sirop

- Solution 4

- Faites dissoudre 800 gr de sucre dans 1/2l d'eau pour obtenir environ 1 litre de sirop.
- Portez à ébullition.
- Ajoutez-y 1 jus de citron (par litre de sirop) et versez sur les fruits.
- Laissez refroidir et congelez l'ensemble "fruits au sirop".

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

ABRICOTS

- bien mûrs - fermes - frais
Lavez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Pelez-les. Placez-les dans un saladier et arrosez-les d'un jus de citron.
Congelez-les en les préparant avec les solutions 3 ou 4.

- Si vous ne pelez pas les abricots, trempez-les pendant 1/2 heure dans l'eau bouillante afin que la peau se ramolisse pendant la congélation. Faites-les ensuite refroidir.
- Meilleur résultat avec la solution d'eau sucrée.

CERISES

- mûres à point - fermes - non écrasées
Triez-les, lavez-les, équeutez-les et dénoyautez-les. Congelez-les nature ou avec la solution 2 étalées sur un plateau* ou préparez-les avec la solution 3 ou 4.

- Utilisez-les nature, pour la préparation de tartes et saupoudrez les cerises de sucre vanillé après cuisson.

FRAISES

- petites ou moyennes - fermes - très parfumées
- fraîches - non écrasées - cueillies du jour
Lavez-les. Faites-les égoutter avec précaution pour ne pas les endommager. Otez-leur le pédoncule. Congelez-les nature ou avec la solution 2, étalées sur un plateau*.

- Utilisez-les à l'état surgelé comme garniture de gâteaux ou tartes.
- Décongelez lentement au réfrigérateur.
- Les fraises décongelées sont très fragiles. Utilisez-les avec précaution.

FRAMBOISES

- fermes - mûres à point - bien parfumées - non écrasées - fraîches - bien colorées - cueillies du jour.
Lavez-les avec beaucoup de précaution. Equeutez-les et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant. Pour les tartes, congelez-les posées côte à côte sur un plateau puis rangez-les. Pour les charlottes et les entremets, saupoudrez-les de sucre + 1 jus de citron, posées côte à côte sur un plateau*. Très bons résultats. Très bonne qualité après congélation. Comme les fraises, les framboises doivent être cueillies par ciel dégagé, le temps orageux est très néfaste à leur conservation.

GROSEILLES ROUGES, BLANCHES ou CASSIS

- bien mûrs - fermes - non avariés - frais - parfaitement sains
Lavez-les, équeutez-les. Egouttez-les sur un papier absorbant. Congelez-les nature, étalés sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (voir solutions 2, 3 ou 4).

- Pour les glaces et les coulis, passez-les en purée. Les cassis et groseilles sont sensibles aux manipulations. Il faut les cueillir avec précaution et avant que le soleil ne commence à chauffer.

MELONS

- à point - très parfumés - fermes - taille moyenne

- **Entiers:** Détachez un couvercle de 10 cm de diamètre. Sortez les pépins à l'aide d'une cuillère. Rincez l'intérieur. Remplissez le fruit de la solution 3. Remettez le couvercle et emballez dans du papier cellophane.
- **En morceaux ou en quartiers** Coupez le melon en quartiers. Sortez les pépins. Epluchez les quartiers. Congelez avec la solution 3.
- En général, les melons gardent toute leur saveur et tout leur arôme après congélation.

MURES ET MYRTILLES

- bien noires - mûres à point - fermes

Triez-les, lavez-les et équeutez-les. Egouttez-les délicatement. Congelez-les nature, étalées sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (solutions 2, 3 ou 4).

- Légèrement acidulées, très juteuses, les myrtilles supportent parfaitement bien la congélation.

PÊCHES BLANCHES OU JAUNES

- très parfumées - mûres à point - fermes - lisses

- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée:** Lavez-les, pelez-les et écrasez-les. Sucrez la préparation, mélangez et congelez.
- Vous pèlerez les pêches plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante. Les pêches supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POIRES

- poires type William - récemment cueillies - non tannées - parfumées - mûres mais fermes - juteuses - non granuleuses

- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- En purée: Lavez-les, pelez-les et écrasez-les en purée.
- Vous pèlerez les poires plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante. Les poires supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POMMES

- reinettes - toutes sortes de pommes

- En compote: Lavez-les et épluchez-les. Cuisez-les. Ecrasez-les en compote. Laissez refroidir et congelez.
- Remarques identiques à celles des poires. Procédez de la même façon pour congeler de la compote de toutes sortes de fruits.

PRUNES

- reines Claudes, Questches etc- mûres - fermes fraîchement cueillies

Lavez-les, pelez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Mettez-les au fur et à mesure dans la solution 1.

- Si vous ne pelez pas les prunes, elles seront dures. Les prunes gardent toutes leurs qualités après avoir été congelées.

RHUBARBE

- fraîche - tendre - peu fibreuse

Lavez-la, ôtez les fils et épluchez légèrement. Coupez-la en tronçons. Congelez-la nature ou avec les solutions 2 ou 3.

- Utilisez-la directement sur une tarte, un gâteau ou cuisez-la en compote.

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

Durée de conservation en mois	
Abricots	8
Cassis	10
Cerises	8 à 10
Fraises	8 à 10
Framboises	8 à 10
Groseilles	10
Melons	8
Mûres	10
Myrtilles	10
Pêches	6 à 8
Poires	8 à 10
Pommes	8 à 10
Prunes	8 à 10
Rhubarbe	10

LEGUMES

BLANCHIMENT

Il consiste à ébouillanter les légumes pendant quelques instants et à refroidir aussitôt à l'eau froide.

- **à l'eau:**

Portez l'eau à ébullition. Immergez les légumes en totalité dans l'eau bouillante (500 gr pour 3 à 4 litres d'eau. La même eau pouvant être utilisée 6 à 7 fois). Couvrez.

- **à la vapeur:**

Prenez une marmite à pression. Mettez les légumes dans le panier en métal. Remplissez la marmite d'eau (reportez-vous aux instructions de la notice d'utilisation de ce récipient) et portez-la à ébullition. Suspendez le panier afin qu'il ne trempe pas dans l'eau. Mettez la marmite sous pression.

Refroidissement

Très vite après le blanchiment, plongez les légumes dans un bain d'eau froide. Laissez éventuellement couler l'eau dans ce bain de manière à maintenir la température la plus basse (possibilité d'utiliser de la glace). Faites égoutter les légumes quelques minutes. Emballez-les et congelez-les.

ASPERGES

- fraîches - très tendres

Lavez-les soigneusement. Pelez-les et coupez les grosses en deux (sens de la longueur). Blanchissez-les à l'eau ou à la vapeur,

- 3 min. à l'ébullition
- 4 min. à la vapeur

Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

• Les résultats sont très inégaux selon que les asperges sortent de terre ou ont déjà quelques heures.

CAROTTES

- jeunes carottes - forme régulière

Epluchez-les ou grattez-les si elles sont petites. Coupez-les si vous le jugez nécessaire. Blanchissez-les 3 min. à l'eau bouillante. Laissez égoutter et refroidir. Emballez.

CHAMPIGNONS (Paris-Cèpes-Girolles)

- petits - fermes - sains - propres - fraîchement cueillis - chapeaux pas trop ouverts

Préparez-les et lavez-les. Faites-les revenir dans une poêle pour éliminer leur eau de végétation. Ajoutez une cuillère d'huile. Egouttez-les. Emballez.

• Pour les cèpes, s'ils sont très jeunes et très petits, congelez-les tels quels sur une feuille à pâtisserie et ensuite emballez-les.

CHOUX-FLEURS

- très blancs - bien fermes - serrés - non épanouis

• **Entier:** Enlevez les feuilles et une partie du pied. Mettez-le 1/2 heure dans l'eau froide salée (pied vers le haut). Blanchissez 5 min dans l'eau bouillante. Refroidissez-le 5 min. à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
• **En morceaux:** Otez les feuilles et une partie du pied. Détachez les petits bouquets en taille égale. Lavez-les. Blanchissez-les 2 min dans l'eau bouillante. Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
• Le résultat est excellent. Les choux-fleurs perdent une partie de leur goût fort.

CHOUX VERTS

- tendres - coeur blanc

Epluchez-les: Otez les côtes. Blanchissez-les 2 min. à l'eau bouillante. Egouttez.

• Ils sont surtout utilisés pour les potées, choux braisés, farcis, saucisses au choux etc...

ENDIVES

- bien blanchies - non épanouies - bien fermes

Nettoyez-les et lavez-les. Coupez-les en morceaux de 1 à 2 cm de long. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 3 min. Remuez-les pour qu'elles soient bien immergées. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

• Il est possible de ne pas les blanchir et, par contre,de les braiser directement sans autre manipulation.

EPINARDS

- frais - tendres - petites feuilles - petites queues juteux.

Otez les queues. Lavez les feuilles. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 1 min. Remuez pendant la cuisson pour séparer les feuilles. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

• Evitez les épinards de grandes tailles (mauvais résultats).

HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

- fins - charnus - grains non formés - très verts ou beurre - sans taches Effilez-les et cassez-les en deux ou trois morceaux.

Lavez-les. Blanchissez-les dans l'eau bouillante pendant 4 min ou à la vapeur pendant 5 min. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez-les égoutter et emballez.

• Il est nécessaire de les réhydrater.

HERBES AROMATIQUES

- persil, estragon, cerfeuil, menthe, fines herbes, ciboulette - bien vertes - fraîches - feuilles tendres

Lavez-les. Egouttez-les. Mettez-les en petits bouquets. Emballez-les. Lavez-les, égouttez-les et hachez-les finement. Emballez-les dans de petits récipients (boîtes plastique).

• Frottez les bouquets dans vos mains pour les écraser sur la préparation à aromatiser. La décongélation est presque immédiate. Très pratique pour aromatiser vos préparations.

PETITS POIS

- fermes - tendres - sucrés - verts - fraîchement cueillis.

Lavez-les après les avoir écossés. Blanchissez-les 2 min à l'eau bouillante ou 3 min s'ils sont un peu plus gros. Refroidissez-les à l'eau courante. Egouttez et emballez.

• Excellent résultat.

TOMATES

- saines - mûres - fermes -bien rouges

• Entières: Lavez-les. Epluchez-les si nécessaire (trempez-les 2 à 3 secondes dans l'eau bouillante pour plus de facilité). Séchez-les et emballez-les.
• En purée: Lavez-les. Coupez-les en morceaux. Cuisez-les avec un peu d'eau. Ecrasez-les en purée. Refroidissez la purée en plongeant le récipient dans de l'eau froide.
• Bons résultats. Attention: les tomates peuvent se démonter. Coupez-les encore gelées pour la préparation d'une salade. Il est préférable de congeler les tomates en purée car les tomates entières perdent leur fermeté.

Durée de conservation en mois:	
Asperges	12
Carottes	10 à 12
Champignons	10 à 12
Choux-Fleurs	8 à 10
Choux verts	
- nature	8 à 10
- cuisine	2 à 3
Endives	6 à 8
Epinards	10 à 12
Haricots verts	10 à 12
Haricots beurre	10 à 12
Herbes aromatiques	6 à 8
Petits Pois	12
Tomates	6

VIANDES

- Coupez la viande en morceaux (quantité consommée par votre famille en un repas. Evitez de faire des paquets supérieurs à 2 kg).
- Dégraissez et désossez pour obtenir un gain de place de 25 à 30%.
- Ne pas saler, ajoutez quelques épices si nécessaire (attention: après congélation de la viande, poivre plus fort, curry fade, noix de muscade trop forte, paprika et céleri prennent un goût très désagréable).
- Emballez toujours les morceaux ou les tranches que vous séparez par des feuilles de papier cellophane.
- Congelez la viande dès que possible.
- La charcuterie préparée et congelée aussitôt faite, crue ou cuite selon le cas. Pour une longue conservation, il est préférable d'utiliser les moyens traditionnels (conserves stérilisées) car la charcuterie rancit doucement au congélateur alors que les pâtés, rillettes et rôtis de porc se bonifient en conserves stérilisées.

Décongélation

Viande crue

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les tournedos, grillades, côtes... ou quelques minutes dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).
- Cuisson directe sans décongélation pour le boeuf mode, le gigot, rôti, etc... Prévoyez un temps de cuisson un peu plus long pour la décongélation etvérifiez la cuisson.

Viande cuite:

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les viandes cuites à consommer froides ou très rapidement au four à micro-ondes (se reporter aux temps indIqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).
- Réchauffez les viandes cuites en sauce directement sans décongélation.

GIBIERS ET VOLAILLES

- Nettoyez bien le gibier et préparez-le comme les viandes.
- Coupez l'aorte et pendez la volaille par les pattes.
- Trempez-la dans de l'eau à 50°C pendant quelques minutes.
- Plumez-la (de la queue aux ailes).
- Ne déchirez surtout pas la peau.
- Brûlez sur une flamme les plumes restantes.
- Faites une incision près des pattes dans la partie souple du ventre pour la vider.
- Emballez entièrement avec du papier polyéthylène.
- Congelez.

Remarque: il est nécessaire de nettoyer la volaille avant de la congeler.

Décongélation

- Les volailles seront cuites directement sans décongélation.
- Prévoyez un temps de 15 à 20 minutes supplémentaire selon la grosseur.
- Si vous désirez effectuer une décongélation avant cuisson: Placez la volaille à décongeler au réfrigérateur (de quelques heures à 24 heures) ou dans le four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

Durée de conservation en mois:	
Abats	4
BŒUF: Tournedos, Grillades, Rôti, Mode (cru) Cru en sauce, Côtes Cuit en sauce, Mode (cuit)	 10 à 12 8 à 12 2 à 3
CHARCUTERIE	2 à 3
GROS GIBIER	4 à 5
MOUTON: Côtes, Gigot Colliers en sauce, Hauts de côtes	 9 2
PORC	6 à 8
VEAU Rôti, Côtes, tendrons Paupiettes	 6 2
GIBIER-VOLAILLES Poulets Poules Canards Dindes, entières, escalopes, cuisses Oies Gibier à plumes	 10 à 12 8 à 10 5 à 6 6 4 3 à 4
LAPIN	6

POISSONS, CRUSTACES, COQUILLES ST-JACQUES

POISSONS

Ecaillez, videz et séchez-les. Coupez-les en tranches (gros poissons).
Emballez le poisson entier ou en tranches séparément et congelez immédiatement.

CRUSTACES

Langoustes - homards - crabes:

Pour avoir un meilleur décollement de la chair au moment de la préparation, ébouillantez-les 5 minutes. Refroidissez-les et emballez-les. Congelez-les le plus rapidement possible.

Crevettes grises ou roses:

Congelez-les fraîches, crues, sans préparation spéciale.

Moules:

Lavez-les et faites-les ouvrir sur le feu. Décoquillez-les et laissez-les refroidir.
Emballez-les et congelez-les.
Filtrez l’eau et congelez-la à part.

COQUILLES ST-JACQUES:

Ouvrez-les. Ne gardez que la noix et le corail. Lavez-les et séchez-les. Congelez-les posées sur un plateau (*) et emballez-les après congélation.

Décongélation

Poissons:

- sans décongélation: directement à la cuisson, court-bouillon, au four ou à la poêle.
- au réfrigérateur: décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d’utilisation du four ou dans le livre de recettes).

Crustacés:

- sans décongélation: directement au court-bouillon.
- au réfrigérateur: quelques heures pour les crevettes, moules ou coquilles St-Jacques.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d’utilisation du four ou dans le livre de recettes).
- Utilisation directe en plats cuisinés pour les crevettes, moules, coquilles St-Jacques.

Durée de conservation en mois	
Poissons maigres merlan, cabillaud, lieu Poissons gras	3 à 4
Thon, maquereau, saumon, truite de mer	1 à 2
Crustacés langouste, homard, crabe, etc	5 à 6
Coquilles St-Jacques	2

PRODUITS LAITIERS, PLATS CUISINES, BOULANGERIE, GATEAUX, TARTES ET TOURTES, CREMES GLACEES

PRODUITS LAITIERS

- Battez les jaunes d’œufs, ajoutez 1/2 cuillère à café de sel ou 1 cuillère à soupe de sucre pour 2 jaunes selon utilisation.
- Mettez les blancs dans de petits récipients.
- Battez la crème fraîche et congelez.
- Beurre et fromage à pâte molle seront emballés dans du papier d’aluminium.

Décongélation

Dans le réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Vérifiez l’état de décongélation avant l’utilisation.

Remarques:

- Les yaourts se séparent et ne sont pas satisfaisants.
- Il n’est pas dangereux de les consommer mais la consistance est abîmée.

- Ne pas congeler la mayonnaise car l'huile se sépare du jaune d'œuf.

PLATS CUISINES

- Cuisinez vos plats selon vos recettes habituelles.
- Prévoyez des portions correspondant au nombre de personnes de votre famille.
- Emballez.

Décongélation

- Réchauffez doucement dans un plat.
- Couvrez.
- Remuez les aliments tels que soupes, potages et viandes en sauce.

Remarque:

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes. (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

BOULANGERIE

- **Pain:** Congelez-le frais à peine refroidi. Coupez-le en morceaux.
- Brioches: Congelez-les aussitôt refroidies, sur des grilles(*).
- **Croissants:** Congelez-les cuits, juste refroidis sur des grilles(*).
- **Levure:** Congelez-la telle quelle.

Décongélation:

A température ambiante environ 2 heures. Accélérez la décongélation en mettant pain, brioche ou croissants au four classique ou four à micro-ondes.

Remarque:

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

GATEAUX, TARTES ET TOURTES

Pour ne pas les casser, congelez-les sur une grille ou un plateau après complet refroidissement (1).

Décongélation:

Retirez l'emballage. Décongelez à l'air ambiant. Coupez les parts avant décongélation pour garder leur forme. (Utilisez un couteau adapté)

(1) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes "Spécial Congélation" pour libérer votre plateau.
(*) Plateau de congélation.

CREMES GLACEES

Préparez la glace selon vos recettes habituelles. Congelez-la dans des boîtes spéciales congélation si elle n'a pas besoin d'être remuée.

Décongélation:

Attendez quelques instants avant de consommer directement.

Durée de conservation en mois	
PRODUITS LAITIERS	
Jaune d'œuf	8 à 10
Jaune d'œuf	10 à 12
Beurre, Fromage	8
Crème	3
PLATS CUISINES	
BOULANGERIE	
Pain	2 à 4
Brioches	3
Croissants	4 à 6
Levure	6
GATEAUX, TARTES, TOURTES	
Cake	2 à 3
Crêpe, Quiches	1 à 2
Gâteaux, crème	1 à 2
Pâte à tarte, tartes	2
Petits fours	1
CREMES GLACEES	**2**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'entretien régulier de votre appareil assurera son bon fonctionnement et sa durée de vie.

Débranchez l’appareil avant toute opération.



Attention
Cet appareil contient des hydrocarbures dans son circuit réfrigérant; l’entretien et la recharge ne doivent donc être effectués que par du personnel qualifié.

Dégivrage

Le givre est provoqué par l'humidité de l'air au contact des surfaces froides de l'appareil. Une mince couche de givre ne nuit pas au bon fonctionnement du congélateur. En revanche, à partir de 5 mm d'épaisseur, le givre constitue une paroi isolante qui diminue l'efficacité de l'appareil et augmente sa consommation d'énergie électrique. Périodiquement (toutes les 2 ou 3 semaines) à l'aide de la spatule en plastique livrée avec l'appareil, grattez la mince couche de givre qui recouvre progressivement les parois de la cuve.

Une ou deux fois par an, ou chaque fois que l'épaisseur de la couche de givre excède 5 mm environ, il est recommandé de procéder au dégivrage complet.

☞ Pour cela:

- Choisissez le moment où votre appareil est peu garni.
- Comme une élévation de température peut altérer les denrées congelées, il est nécessaire d'enclencher la commande de congélation rapide 12 heures avant d'effectuer le dégivrage, pour assurer une réserve de froid (une baisse de température des aliments).
- Sortez les produits congelés et conservez-les dans un endroit frais en les enveloppant dans plusieurs feuilles de papier journal ou mieux dans des emballages isothermes.

Mettez le thermostat sur la position arrêt "O".

- Débranchez l'appareil.
- Retirez les tiroirs si l’appareil en est pourvu.
- Maintenez la porte ouverte.
- Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant dans l’armoire un récipient d’eau chaude, non bouillante, à l’exclusion de toute autre source de chaleur.
- Utilisez la spatule comme gouttière d'évacuation. Pour cela, utilisez l'emplacement prévu à cet effet au bas de l'appareil.
  Placez au-dessous un récipient pour recevoir l'eau de dégivrage.
- Le dégivrage terminé, profitez de ce que l'armoire est vide pour en effectuer le nettoyage.
- Rebranchez l'appareil et remettez-le en service selon l'utilisation désirée.

N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique pour gratter la couche de givre, vous risquez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.

Nettoyage



Ne procédez au nettoyage qu’après avoir débranché l’appareil.

Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté.

Important:

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

Il est recommandé de nettoyer le congélateur chaque fois que vous procédez au dégivrage complet.

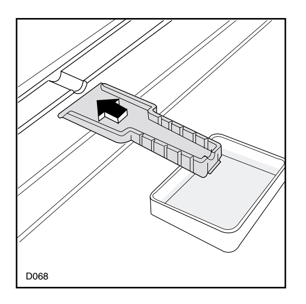
Videz complètement l'appareil.

Lavez les parois et accessoires avec de l'eau tiède et un détergent liquide inodore (produit utilisé pour la vaisselle).

Rincez et séchez soigneusement.

Lavez le joint de porte en caoutchouc sans omettre de nettoyer également **sous** le joint.

De temps en temps démontez la grille d’aération située à la base de l'appareil et dépoussiérez les conduites pour le passage de l’air à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse. Une accumulation de poussière risquerait de diminuer le rendement de l'appareil.



En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation

Ramenez le thermostat sur la position "O". Débranchez, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil. Maintenez la porte entrouverte pendant toute la durée de non-utilisation.

Si toutefois, vous n'avez pas la possibilité de débrancher et vider l'appareil, faites vérifier régulièrement le bon fonctionnement de celui-ci et **ceci en tenant compte de sa charge et de son autonomie de fonctionnement.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement, consultez le tableau ci-dessous avant d'appeler le service après vente.

Symptômes	Solutions
L'appareil vibre	**Vérifiez que:** ■ L'appareil est correctement calé (voir chapitre Installation). ■ L'appareil n'est pas installé contre une cloison résonnante.
L'appareil ne fait pas suffisamment de froid	**Vérifiez que:** ■ L'appareil est dans une pièce où la circulation d'air est normale. ■ L'appareil n'est pas situé à proximité d'une source de chaleur. ■ L'appareil n'est pas trop rempli de produits frais introduits en même temps dans le congélateur.
Le congélateur s'arrête de fonctionner	**Vérifiez que:** ■ Le thermostat n'est pas sur la position arrêt «O» ■ La prise est effectivement branchée. ■ Les fusibles sont en bon état et n'ont pas disjoncté. ■ Il n'y a pas une coupure de courant.
Le voyant alarme s'allume	■ Il se peut qu'à la mise en service, après un dégivrage ou lors de chargement de denrées fraîches, le voyant rouge alarme s'allume. **Vérifiez que:** ■ La température de conservation soit atteinte pour introduire les denrées. ■ La porte est bien fermée et qu'elle n'a pas été ouverte trop longtemps. ■ Le thermostat n'est pas placé sur une position trop basse. ■ L'appareil ne nécessite pas un dégivrage.
L'appareil travaille mais le voyant vert clignote	■ appeler le service après vente

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement le service après vente de votre magasin-vendeur afin d'éviter toute altération des aliments. Donnez-lui la référence complète de votre appareil: ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil, en bas, sur le côté gauche.



En cas d'arrêt de fonctionnement

Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. Abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte. Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre congélateur. L'autonomie de fonctionnement de votre appareil est de 20 heures. Cette durée est sensiblement raccourcie suivant la charge de l'appareil. Dès que vous constatez un début de décongélation, consommez les aliments le plus rapidement possible, ou recongelez-les après les avoir cuits (aliments crus).

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

Caractéristiques techniques

Les donnés techniques figurent sur la plaque signalétique située sur le côte gauche à l'intérieur de l'appareil.

Pouvoir de congélation Kg/24h	16
Autonomie, en cas de panne, heures (*)	20

(*) Selon la Norme NF EN ISO 5155



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- **73/23 CEE** 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- **89/336 CEE** 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.



Important

L'appareil doit pouvoir être débranché du secteur; il est donc nécessaire que la fiche reste accessible une fois que l'installation est terminée.

Branchement électrique

Contrôlez, avant de brancher l'appareil, si le voltage et la fréquence indiqués sur la plaque signalétique correspondent à ceux de votre réseau. Tolérance admise: ±6%.
Pour l'adaptation de l'appareil à des voltages différents, l'adjonction d'un autotransformateur d'une puissance adéquate est indispensable.



Important

Il faut absolument brancher l'appareil à une prise de terre qui marche.
C'est pour cela que la prise du câble d'alimentation est munie d'un contact prévu exprés. Si la prise de courant de réseau domestique n'est pas branchée à la terre, branchez l'appareil à une prise de terre à part, conformément aux normes en vigueur, en vous adressant à un téchnicien spécialisé.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident ou accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Branchement électrique (uniquement pour les appareils commercialisés par Zanussi France)

Votre appareil ne peut être branché qu'en 230 V monophasé.
Vérifiez que le compteur électrique peut supporter l'intensité absorbée par votre appareil compte tenu des autres appareils déjà branchés.
Calibre des fusibles en ligne (un par phase) 10 A en 230 V.



Important

L'installation doit être réalisée conformément aux règles de l'art, aux prescriptions de la norme NF.C 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F.
Utilisez un socle de prise de courant comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement raccordée conformément à la norme NF.C.15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F ; cette prise de courant doit impérativement être accessible.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation certifié.
Cette opération ne peut être effectuée que par une personne habilitée, par votre vendeur, ou par le fabricant.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple.

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.



INSTALLATION

Emplacement

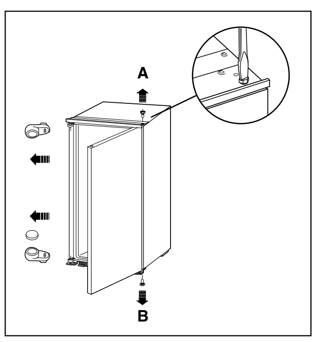
Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil (voir instructions pour l'encastrement).

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +10°C et +38°C. La classe d'appartenance est indiquée sur la plaque signalétique.
Audelà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.

Réversibilité de la porte

La porte de l'appareil a été immobilisée pour le transport au moyen de pivots. Enlevez le pivot supérieur et inférieur conformément au sens d'ouverture de la porte.



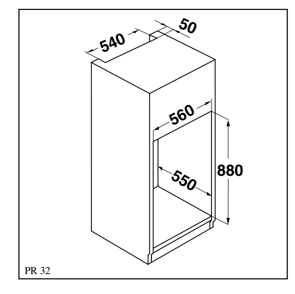


Attention
La réversibilité de la porte une fois effectuée, contrôlez ensuite que le joint magnétique adhère à la carrosserie. Si la température à l'intérieur de la pièce est trop basse (en hiver, p.ex.), il se peut que le joint n'adhère pas parfaitement. Dans ce cas, si on ne veut pas attendre que le joint reprenne ses dimensions naturelles après un certain temps, on pourra accélérer ce processus en chauffant la partie intéressée à l'aide d'un sèche-cheveux.

Instructions pour l'encastrement

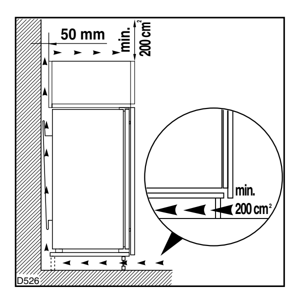
Dimensions de la niche

Hauteur	880 mm
Profondeur	550 mm
Largeur	560 mm

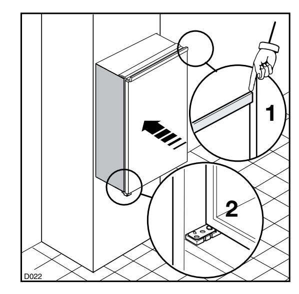


Il est également nécessaire que la niche soit équipée d’un conduit d’areation ayant les mesures suivantes:

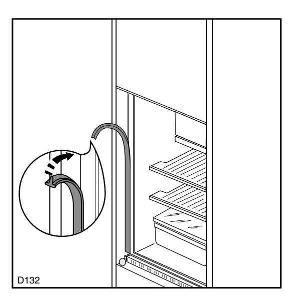
Profondeur	50 mm
Largeur	540 mm



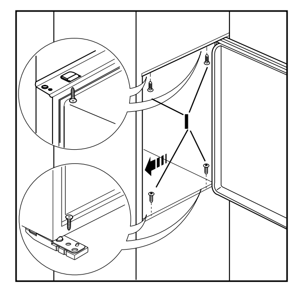
Pour une aération optimale de l'appareil il est obligatoire de pratiquer une ouverture dans le socle (voir Fig.).



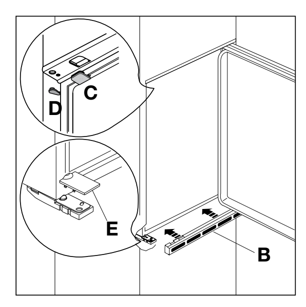
1. Glissez l'appareil dans la niche en l’appuyant contre la paroi intérieure, correspondant au côté d’ouverture de la porte, jusqu’à ce que le cache supérieur soit à fleur (1) et veillez à ce que la charnière du bas soit alignée sur la paroi du meuble (2).



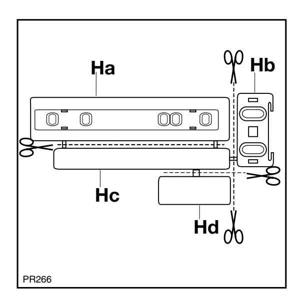
2. Appliquez le joint à pression, entre l'appareil et le meuble (Fig.).



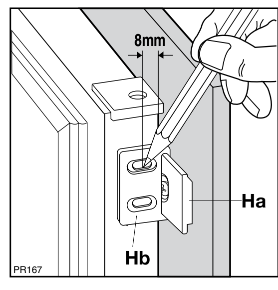
3. Ouvrez la porte et appuyez l'appareil contre le meuble de cuisine, du côté opposé aux charnières. Fixez l'appareil à l'aide des 4 vis (I) fournies.



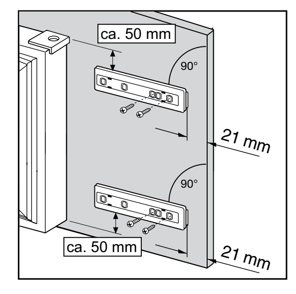
4. Appliquez la grille d'aération (B) et le couvrecharnière (E- Fig.).
   Appliquez les caches (C-D) sur les ailettes des butées et dans les trous des charnières (Fig.).



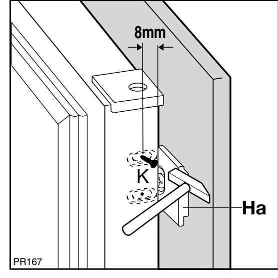
5. Séparez les pièces Ha, Hb, Hc, Hd comme l’indique de la figure.



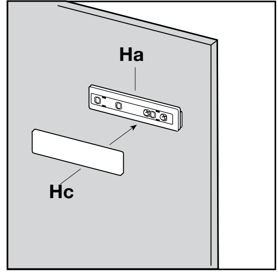
8. Ouvrez la porte de l’appareil et celle du meuble à 90° environ. Introduisez l’équerre (Hb) dans la glissière (Ha). Tenir ensemble la porte de l’appareil et celle du meuble et marquer la position des trous comme l’indique la figure.



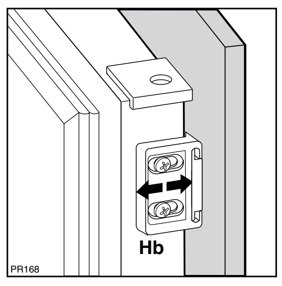
6. Posez la glissière (Ha) sur la partie interne de la porte du meuble en respectant les côtes indiquées sur la figure et marquez la position des trous externes. Après avoir pratiqué les trous, fixez la glissière avec les vis fournies.



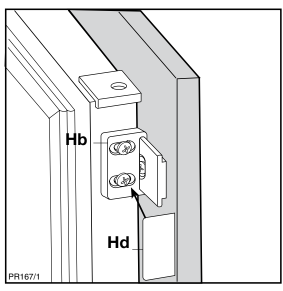
9. Enlevez les équerres et marquez avec le clou (K) à 8 mm du bord externe de la porte.



7. Fixez par encliquetage le cache (Hc) sur la glissière (Ha).



10. Alignez de la porte du meuble. A la fin des opérations, il est nécessaire de contrôler que la porte de l’appareil se ferme parfaitement.



11. Fixez par encliquetage le cache (Hd) sur l’équerre (Hb).

INHOUD

⚠ WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE ADVIEZEN

Het is uiterst belangrijk dat de bij het apparaat behorende gebruiksaanwijzing bewaard blijft. Zou het apparaat door u aan iemand anders gegeven of verkocht worden, of zou het apparaat in het huis van waaruit u verhuist achterblijven, dan dient de nieuwe gebruik(st)er over de gebruiksaanwijzing en de daarin opgenomen waarschuwingen te kunnen beschikken.
Indien dit apparaat in de plaats van een oud model met haak- of veersluiting opgesteld wordt, dan is het raadzaam de sluiting van het oude apparaat, dat terzijde gezet wordt, onbruikbaar te maken. Hiermee wordt voorkomen dat spelende kinderen zich erin opsluiten, hetgeen levensgevaarlijk is. Deze waarschuwingen zijn bedoeld voor uw en andermans veiligheid. U wordt geacht ze gelezen te hebben, alvorens u het apparaat installeert en/of in gebruik neemt.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen, personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke capaciteiten of een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij er toezicht is ingesteld door de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of tenzij zij van deze persoon instructies hebben gekregen over het gebruik.
  Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat.
- Het is gevaarlijk om, in welke vorm dan ook, dit apparaat of de eigenschappen daarvan te veranderen.
- Neem vóór u aan ontdooien, schoonmaak-werkzaamheden of het verwisselen van het, eventueel aanwezige, verlichtingslampje begint altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dit apparaat is zwaar. Delen van randen aan achter- en onderkant kunnen scherp zijn. Wees voorzichtig bij het tillen.
- Plaats NOOIT explosieve stoffen in het apparaat, zoals gasvullingen, benzine, ether, aceton enzovoorts.
- Het direct vanuit een vriesvak, vriesgedeelte of vriezer consumeren van ijslollies en dergelijke, kan verbranding van de mondhuid tot gevolg hebben; wacht even.

AFDANKEN. Verwijder de deur(en) of het deksel en knip het aansluitsnoer af, zodat, in afwachting van wegbrengen of weghalen, spelende kinderen er zich niet in op kunnen sluiten of aan een elektrische schok bloot kunnen staan.

- **Heel goed oppassen, tijdens het verplaatsen, dat de delen van het koelcircuit niet zodanig worden beschadigd, dat de koelvloeistof naar buiten zou kunnen lekken.**
- **Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een centrale verwarming of een gasfornuis.**
- **Laat het apparaat niet langdurig in direct zonlicht staan.**
- **Zorg dat er voldoende lucht aan de achterkant van het apparaat kan circuleren. Vermijd schade aan de koelkringloop.**
- **Alléén voor diepvrieskasten (uitgezonderd ingebouwde): het apparaat kan zeer goed in de kelder geplaatst worden.**
- **Plaats elektrische apparaten (bijv. ijsmachines) nooit in de kast.**

Onderhoud / Reparatie

- Een eventueel noodzakelijke wijziging aan de elektrische huisinstallatie of het aansluitsnoer, ten behoeve van de installatie van dit apparaat, mag uitsluitend door een daartoe bevoegd persoon uitgevoerd worden. Het betreffende stopcontact dient, ook na eventuele onder- of inbouw, gemakkelijk bereikbaar te zijn. Werkzaamheden welke door personen zonder de noodzakelijke kennis uitgevoerd worden, kunnen schade of letsel tot gevolg hebben.
- Laat inspectie- en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door ELECTROLUX SERVICE en laat geen andere dan originele DISTRIPARTS onderdelen plaatsen.
- Dit apparaat bevat koolwaterstoffen in de koudekringloop; het onderhoud en het bijvullen dient daarom uitsluitend door door het bedrijf aangewezen deskundig personeel uitgevoerd te worden.
- Tracht, in geval van storing of een defect, dit apparaat niet zelf te repareren. Reparaties welke door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden. Raadpleeg ELECTROLUX SERVICE.

Gebruik

- Huishoudelijke koel- en/of vriesapparaten zijn uitsluitend bedoeld voor het bewaren en/of invriezen van eet- of drinkbare producten.
- Volg de raadgevingen van de fabrikant op met betrekking tot waar en hoe u spijzen en dranken bewaart of invriest. Ontdooide diepvriesproducten mogen, om gezondheidsredenen, niet wederom ingevroren worden.
- De vriezende binnenwanden of -vlakken in het apparaat bevatten koelmiddel. Plaats geen scherpe voorwerpen tegen zo'n wand of vlak en schraap evenmin met metalen voorwerpen rijp of ijs af. Lekkage kan het gevolg zijn, hetgeen een

onherstelbare schade aan het apparaat en bederf van de levensmiddelen veroorzaakt.

- Geen voorwerpen of methodes gebruiken om het ontdooiproces te versnellen die niet door de fabrikant zijn aangegeven.
- Nooit metalen voorwerpen gebruiken om het apparaat schoon te maken; dit zou het apparaat kunnen beschadigen.
- Plaats geen koolzuurhoudende of mousserende dranken in het vriesvak, het vriesgedeelte of de vriezer; de blikjes of flesjes kunnen door bevriezing van de inhoud exploderen.

Installatie

- Overtuig u er van dat het apparaat niet op het aansluitsnoer staat.
  Belangrijk: Als het aansluitsnoer beschadigd raakt, moet het snoer, eventueel met stekkers, vervangen worden; deze onderdelen zijn verkrijgbaar bij onze service-afdeling.
- Tijdens normaal gebruik worden de condensor en de compressor die zich op de achterkant van het apparaat bevinden, warm. Om veiligheidsredenen moet de ventilatie zodanig zijn als aangegeven in de speciale afbeelding.
  Attentie: zorg ervoor dat de ventilatieopeningen tijdens gebruik niet worden afgedekt.
- Plaats het apparaat met z'n achterkant zo dicht mogelijk bij een muur. Hiermee voorkomt u verbrandingsletsel door aanraking van hete tot zeer hete delen.
- Afhankelijk van de wijze van transport kan olie vanuit de compressor in het koelcircuit gevloeid zijn. Wacht, na het plaatsen van het apparaat, ten minste een half uur alvorens de stekker in het stopcontact te steken. Na achteroverliggend vervoer ten minste een halve dag. Daarmee geeft u de olie de gelegenheid in de compressor terug te vloeien. Apparaten welke van een absorptie-unit voorzien zijn kunnen direct in bedrijf genomen worden. Controleer circa 24 uur na het in bedrijf stellen of het apparaat naar behoren werkt.

Milieubescherming

- **Belangrijk: Dit apparaat bevat, zowel in het koelcircuit als in de isolatie, geen ozononvriendelijke stoffen. Het apparaat moet niet weggegooid worden samen met het huisvuil of met gesloopte apparaten. Vermijden dat het koelcircuit wordt beschadigd, vooral aan de achterkant in de zone van de warmtewisselaar. Inlichtingen over ophaaldiensten kunnen worden verschaft door de gemeentelijke autoriteiten.**
- **De materialen in dit apparaat die voorzien zijn van het symbool ♺ zijn geschikt voor recycling.**

Weggooien van oude apparaten

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden
kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

HET GEBRUIK

Dit apparaat is voorzien van het 4-sterren symbool ✱✱✱✱ dat wil zeggen dat het bedoeld is voor zowel het bewaren van diepvriesartikelen als voor het zelf invriezen van verse levensmiddelen. Voor het veilig bewaren van diepvriesartikelen dient de inwendige temperatuur niet warmer dan -18°C te zijn.

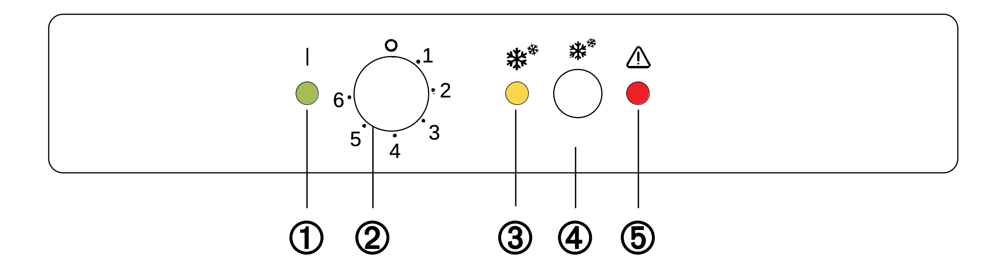
Reiniging van de binnenkant

Voor u de kast in gebruik neemt, dient u de binnenkant met lauw water en een neutraal schoonmaakmiddel te reinigen om de typische geur van een nieuw apparaat weg te nemen. Droog vervolgens de wanden goed af.



Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, waarmee u de afwerkingen van het apparaat zou kunnen beschadigen.

Bedieningspaneel



① Groen controlelampje elektriciteitsnet
② Thermostaat
③ Geel controlelampje voor snelvriezen
④ Snelvriesschakelaar
⑤ Rood alarmlampje (“te warm”)

In bedrijf stellen

Steek de stekker in het stopcontact.
Draai de thermostaatknop ② rechtsom uit de «O» (STOP) stand; het lampje ① licht op.
De werking van de kast kan geheel gestopt worden door de knop in de stand «O» te draaien.

Instellen van de temperatuur

Draai de thermostaatknop ② rechtsom uit de «O» stand.
Voor het veilig bewaren van diepvriesproducten dient de interne temperatuur van de diepvriezer tenminste - 18° te zijn.
Indien het apparaat voor de eerste keer in gebruik genomen wordt, adviseren wij om de thermostaatknop ② in het midden, tussen «1».en «6» te draaien.
Met de knop op deze stand wordt de inwendige temperatuur automatisch en voortdurend op een voldoende laag niveau gehouden, waarbij veilig bewaren gegarandeerd wordt.

“1” = warmste instelling

“6” = koudste instelling

Bij het instellen van de juiste stand dient u er rekening mee te houden dat de temperatuur in het apparaat afhankelijk is van:

- de kamertemperatuur;
- de frequentie waarmee de deuren geopend worden;
- de hoeveelheid levensmiddelen in de kast;
- de plaats van het apparaat.

Snelvriezen

Druk op knop ④ totdat het geie iampje ③ gaat branden.

Indien de functie niet handmatig voltooid wordt, beëindigt het apparaat deze functie na 52 uur. Het gele lampje gaat uit.

U kunt de snelvriesfunctie beëindigen handmatig door opnieuw op de toets ④ te drukken.

Controlelampje «te warm»

Indien het controlelampje ⑤ oplicht, dan wordt hierdoor aangegeven dat de inwendige temperatuur onveilig voor het bewaren van diepvriesartikelen geworden is (-12°C). Bij de eerste ingebruikname, of na een schoonmaakbeurt, licht het controlelampje op totdat de inwendige temperatuur het veilige niveau bereikt heeft.

Diepvrieskalender

De symbolen geven de diverse soorten diepvriesproducten aan.

3 | 6 | 9 | 12 |

De getallen geven voor iedere soort diepvriesproduct de bewaartijd in maanden aan. Of de hoogste of de laagste waarde van de aangegeven bewaartijd geldt, hangt af van de kwaliteit van de levensmiddelen en de behandeling voorafgaand aan het invriezen.

Invriezen van verse levensmiddelen

Indien het invriezen van verse levensmiddelen direct na de eerste ingebruikname of na een schoonmaakbeurt gaat plaatsvinden, zet dan de snelvriesschakelaar in de invries-stand en laat de vriezer tenminste 3 uur leeg vriezen.
Is de vriezer reeds in gebruik, zet dan de schakelaar de avond tevoren in de invries-stand. Voor het invriezen van zeer kleine hoeveelheden, zoals enige restanten van een maaltijd of een enkel vers brood, is het niet nodig om de diepvriezer naar de invries-stand om te schakelen.

Voor het in-één-keer invriezen van de maximaal toegestane hoeveelheid, verdient het aanbeveling om de schakelaar 24 uur van te voren op de invries-stand te zetten. Met name voor de maximaal toegestane hoeveelheid wordt het invriesproces na 24 uur geacht beëindigd te zijn. Schakel daarna terug op de bewaarstand.

De in te vriezen levensmiddelen in de twee bovenste laden van het apparaat plaatsen; voor het invriezen van heel kleine hoeveelheden altijd de bovenste lade gebruiken.

In het eerste vak mag u de producten slechts tot aan het aangegeven teken in de wand vullen opdat de luchtcirculatie ongehinderd kan plaatsvinden.

De maximaal toegestane hoeveelheid vindt u op het typeplaatje (links onderin de kast) in kilogrammen per 24 uur (...kg/24h).

Bewaren van diepvriesproducten

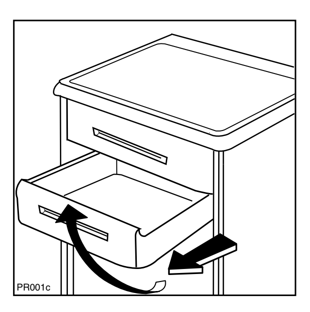
Indien direct na de eerste ingebruikname gekochte diepvriesartikelen in de vriezer geplaatst gaan worden, zet dan de snelvriesschakelaar in de invries-stand en laat de vriezer tenminste 2 uur leeg vriezen. Is de vriezer reeds in gebruik, dan is deze handeling niet nodig.
Plaats na 2 uur de diepvriesartikelen in de vriezer en zet de schakelaar in de stand voor bewaren.



Belangrijk

Open de deur niet tijdens stroomuitval. Wij adviseren u om na een lange stroomuitval de diepvriesproducten in korte tijd te consumeren (een temperatuurstijging verkort de houdbaarheidsduur van de producten). De normale houdbaarheid wordt niet aangetast indien de stroomuitval kort was (minder dan 20 uur) en de vriezer vol is.

De laden verwijdert u als volgt:
de lade zo ver mogelijk naar voren trekken en vervolgens naar boven draaien (zie tekening).



Ontdooien van diepvriesproducten

Met uitzondering van consumptieijs worden diepvriesartikelen voor verdere behandeling of het nuttigen ontdooid.
Het ontdooien kan zowel in de koelkast als op het aanrecht gebeuren. Het laatste geval gaat uiteraard sneller dan het eerste.
Frituur-artikelen kunnen direct vanuit de vriezer in de frituurpan gedaan worden, de frituurtijd is dan wel langer dan in reeds ontdooide toestand.
Brood kan in de oven ontdooid worden.
De magnetronoven is uiterst geschikt voor het ontdooien van allerlei diepvriesproducten; raadpleeg de instructies voor de betreffende oven.

IJslaatjes

Met het apparaat zijn ijslaatjes meegeleverd.
De ijslaatjes zijn bedoeld voor het maken van ijsblokjes. Vul ze met drinkwater. Maak de onderkant goed droog, anders vriezen de laatjes vast aan datgene waar u ze bovenop zet.



TIPS

Tips m.b.t. invriezen

Teneinde de best mogelijke resultaten te verkrijgen geven wij u hieronder enkele belangrijke tips:

- De max. hoeveelheid levensmiddelen die u kunt invriezen in 24 uur staat aangegeven op het typeplaatje.
- Het invriezen duurt 24 uur. Voeg gedurende deze tijd geen andere in te vriezen levensmiddelen toe.
- Vries uitsluitend levensmiddelen van eerste kwaliteit in.
- Zie toe dat de levensmiddelen vers zijn en maak ze, waar nodig, van te voren goed schoon.
- Verdeel de levensmiddelen van te voren in handzame porties. Dat heeft twee voordelen: ze vriezen sneller in en bij later gebruik hoeft u slechts zoveel te ontdooien als op dat moment nodig is.
- Onthoud dat reeds ontdooide levensmiddelen niet wederom ingevroren mogen worden. Wel kunt u reeds ontdooide levensmiddelen eerst koken of braden en vervolgens invriezen.
- Mager vlees is ingevroren langer houdbaar dan vet vlees; ook zout verkort de houdbaarheid.
- Vermijd rechtstreekse consumptie van ijslollies uit het vriesvak; u zou uw mondhuid kunnen verbranden.
- Schrijf de invriesdatum op de pakjes zodat u de houdbaarheidsduur kunt controleren.
- Verpak de levensmiddelen in aluminium-of kunststoffolie of speciale diepvriesdozen, zoals een en ander in de handel, speciaal voor het invriezen, verkrijgbaar is.
- Zorg ervoor dat in te vriezen pakjes niet in aanraking komen met reeds ingevroren producten; de temperatuur van deze laatste zou daardoor kunnen stijgen.
- **Te langzaam invriezen verkort de houdbaarheid; vries dus niet meer dan de maximaal toegestane hoeveelheid tegelijk in.**
- Open, tijdens het invriezen, de deur zo weinig en zo kort mogelijk.
- **Plaats geen koolzuurhoudende of mousserende dranken in het vriesvak; de blikjes of flessen zouden kunnen ontploffen.**

Tips m.b.t. diepvriesproducten

Neem de volgende regels in acht:

- Overtuig u er tijdens het kopen van diepgevroren artikelen van dat deze in de winkel ook werkelijk diepgevroren bewaard worden en vertrouw geen artikelen waarvan de verpakking bol staat of sterk beschadigd is.
- Breng de gekochte artikelen zo snel mogelijk naar uw diepvriezer over.
- Overschrijd de op de verpakking aangegeven uiterste bewaardatum voor 3- of 4 sterren niet.
- Open de deur altijd zo weinig en zo kort mogelijk.
- In het eerste vak mag u de producten slechts tot aan het aangegeven teken in de wand vullen opdat de luchtcirculatie ongehinderd plaats kan vinden.

ONDERHOUD



Neem voor iedere handeling altijd eerst de stekker uit het stopcontact.



Belangrijk

Dit apparaat bevat koolwaterstoffen in het koelcircuit; onderhoud en bijvulling dient daarom uitsluitend door door de fabrikant bevoegd personeel uitgevoerd te worden.

Ontdooien

Na verloop van tijd ontstaat op de binnenwanden een rijplaag. De rijplaag stoort de werking niet, maar kan wel hinderlijk in het gebruik van de binnenruimte worden.
Gebruik voor het verwijderen de meegeleverde kunststof schraper.
Het is niet nodig voor het verwijderen van rijp de vriezer uit te schakelen.

Ga dan als volgt te werk:

1. Neem de stekker uit het stopcontact of draai de thermostaatknop ② in de «O» -stand.
2. Verwijder nog resterende pakketten uit de vriezer, verpak ze in oude kranten en leg ze zolang op een koele plaats; eventueel in een kartonnen doos met een wollen deken er omheen.
3. Gebruik de kunststof schraper als verlenggootje en plaats daar een opvangschaal onder (zie tekening). Bewaar de schraper na het ontdooien om hem opnieuw te kunnen gebruiken; laat de deur open staan.
4. Bedenk dat, in verband met uw vloerbedekking, mogelijk wat dooiwater van de deur kan lopen. Maak, nadat de kast geheel ontdooid is, de binnenwanden en de binnendeur schoon en zeem ze goed droog.

Steek de stekker in het stopcontact of draai de thermostaatknop ② in de gewenste stand, zet de snelvriesschakelaar in de invries-stand en laat de vriezer tenminste 2 uur leeg vriezen. Zet daarna de schakelaar terug in de stand voor bewaren en plaats de tijdelijk verwijderde pakketten terug in de vriezer.

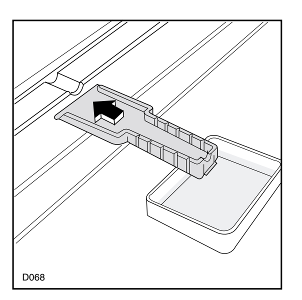


Belangrijk

Gebruik voor het verwijderen van de rijp nooit metalen voorwerpen; u zou uw vrieskast kunnen beschadigen.
Geen voorwerpen of methodes gebruiken om het ontdooiproces te versnellen die niet door de fabrikant zijn aangegeven.
Temperatuurstijging van diepvriesproducten kan hun houdbaarheidsduur verkorten.

Periodieke reiniging

Nooit metalen voorwerpen gebruiken om het apparaat schoon te maken; dit zou het apparaat kunnen beschadigen.
Naar behoefte kunt u de buitenkant van de kast lappen met lauwwarm water en een neutraal huishoudschoonmaakmiddel, daarna afnemen met schoon water.
Het verdient aanbeveling de buitenkant af en toe in de witte (auto-) was te zetten.
Opdat de koelkast zo goed mogelijk werkt, één keer per jaar het rooster van de sokkel verwijderen en de ventilatiekanalen schoonmaken met een borstel of stofzuiger met borstel.
Stof belemmert de warmte-afgifte en verhoogt zodoende het energieverbruik.



Tijdelijk buiten gebruik stellen

Tijdens de periodes waarin het apparaat niet gebruikt wordt, de volgende aanwijzingen opvolgen:

- de stekker uit het stopcontact halen;
- alle levensmiddelen verwijderen,
- het apparaat laten ontdooien en de
- binnenwanden en accessoires schoonmaken;
- de deur op een kier laten staan zodat er geen onaangename geuren ontstaan.

SERVICEDIENST EN ONDERDELEN

Indien de vriezer niet functioneert en ook de lampjes niet branden, controleer dan:

Storing	Verhelpen
Apparaat werkt niet, geen enkel controlelampje brandt.	- Apparaat is niet aangezet; apparaat aanzetten. - Stekker zit niet in het stopcontact of zit los; stekker in stopcontact steken. - Zekering is los of kapot; zekering controleren, eventueel vernieuwen. - Stopcontact is kapot; storingen in het lichtnet door uw elektrovakman laten verhelpen.
De temperatuur in de vriesruimte is niet voldoende, rode lampje brandt.	- Temperatuur is niet juist ingesteld; zie hoofdstuk “Instellen van de temperatuur”. - Deur heeft te lang opengestaan; deur slechts zo lang open laten als nodig is. Snelvriesschakelaar gebruiken. - In de afgelopen 24 uur zijn grotere hoeveelheden warme levensmiddelen opgeslagen; snelvriesschakelaar aanzetten. - Het apparaat staat naast een warmtebron; zie hoofdstuk “Plaats van opstelling”.
Sterke rijpvorming in het apparaat, eventueel ook aan de deurafdichting.	- Deurafdichting is lek (eventueel na het wijzigen van de deurdraairichting); op de ondichte plaatsen de deurafdichting voorzichtig met een föhn verwarmen (niet heter dan ca. 50°C). Tegelijkertijd de verwarmde deurafdichting met de hand zo in vorm trekken dat hij weer helemaal sluit.
Ongewone geluiden.	- Apparaat staat niet recht; stelvoetjes bijstellen. - Apparaat komt tegen de muur of tegen andere voorwerpen aan; apparaat iets wegtrekken. - Een onderdeel, bijv. een leiding, aan de achterkant van het apparaat komt tegen een ander onderdeel van het apparaat of tegen de muur aan; dit onderdeel voorzichtig wegbuigen.
Na het wijzigen van de temperatuurinstelling start de compressor niet direct.	- Dit is normaal, het betreft geen storing; de compressor start na enige tijd automatisch.
Apparaat werkt, het groene lichtje knippert	- Klantendienst informeren.

Kunt u de storing niet zelf lokaliseren en verhelpen, raadpleeg dan de service-afdeling.

Geef daarbij altijd het model en het typenummer van de kast op. Deze gegevens vindt u op het garantiebewijs of op het typeplaatje dat zich linksonder aan de binnenzijde van het apparaat bevindt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Het typeplaatje met de technische gegevens vindt u aan de linker binnenzijde van het apparaat.

INSTALLATIE

Indien dit apparaat in de plaats van een oud model met haak- of veersluiting opgesteld wordt, dan is het raadzaam de sluiting van het oude apparaat, onbruikbaar te maken.
Hiermee wordt voorkomen dat spelende kinderen zich erin opsluiten, hetgeen levensgevaarlijk is.

Plaats van opstelling

Plaats het apparaat uit de buurt van warmtebronnen: centrale verwarming, kachels, felle zonnestralen enz. De beste resultaten worden bereikt met een ruimtetemperatuur tussen +18°C en +43°C (T-Klasse); +18°C en +38°C (ST-Klasse);
+16°C en +32°C (N-Klasse);
+10°C en +32°C (SN-Klasse).

De klasse staat op het typeplaatje vermeld.

Zie voor deurdraairichtung en inbouw de betreffende aanwijzingen.

Elektrische aansluiting

Overtuig u ervan dat de netspanning en de netfrequentie, welke op het typeplaatje in de kast staan aangegeven, overeenkomen met de netspanning en de netfrekwentie in uw woning. Een afwijking op de netspanning tot plus of minus 6% is toegestaan.

Bij aansluiting op een andere spanning dient u een geschikte transformator te gebruiken.



Belangrijk

De stekker mag alleen geplaatst worden in een geaard stopcontact.

De kast is daarom voorzien van een speciaal drieaderig snoer, geschikt voor een geaard stopcontact.
Mocht het stopcontact in uw woning niet geaard zijn, dan dient een erkend installateur het apparaat volgens de geldende normen te aarden.

Wij wijzen u er op dat schade of letsel, veroorzaakt door het niet voldoen aan dit veiligheidsvoorschrift, niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant valt.



Attentie

Het apparaat moet van het elektriciteitsnet afgehaald kunnen worden; de stekker moet dus ook na de installatie bereikbaar blijven.

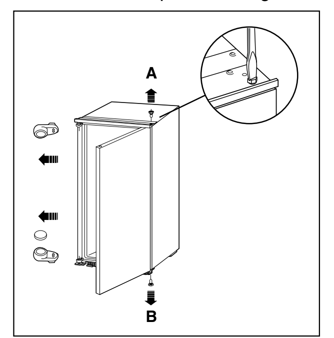
Dit apparaat voldoet aan de EG-richtlijn 87/308 van 2.6.87 met betrekking tot de radio-ontstoring.

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende EU-richtlijnen:

- **73/23 EG**-richtlijn van 19/02t73 (Laagspanning) en opeenvolgende wijzingen;
- **89/336EG**-richtlijn van 3/05/89 (Elektromagnetische compatibiliteit) en opeenvolgende wijzingen.

Wijzigen van de deurdraairichting

Als transportbeveiliging zijn aan beide scharnierkanten scharnierpennen aangebracht.



Afhankelijk van de gewenste deurdraairichting moet aan een kant, zowel onder als boven, een scharnierpen verwijderd worden.



Attentie!

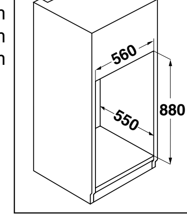
Bij een lage omgevingstemperatuur (bijv. in de winter) kan het voorkomen dat de deurafdichting niet perfect aan de kast hecht. De afdichting wordt na een bepaalde tijd vanzelf in vorm getrokken. Als u dit proces wilt bespoedigen, is het voldoende om de afdichting m.b.v. een haardroger te verwarmen.

Aanwijzingen voor de geïntegreerde inbouw

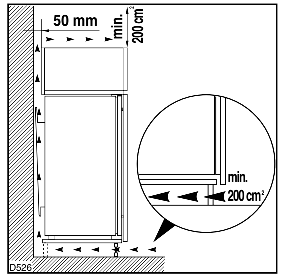
Nismaten

Nishoogte (1)	880 mm
Nisdiepte (2)	550 mm
Nisbreedte (3)	560 mm

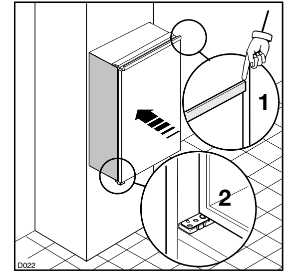
De nis moet tevens voorzien zijn van een luchtkanaal met de volgende afmetningen:
diepte 50 mm
breedte 540 mm



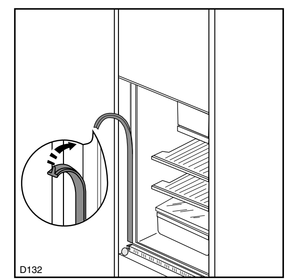
- Ten behoeve van een optimale ventilatie moeten de minimale oppervlakten voor de ventilatie-openingen volgens figuur in acht genomen worden.



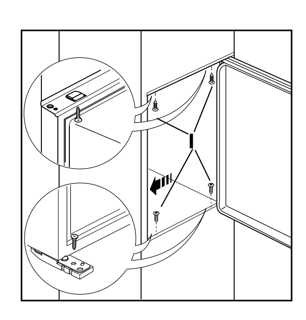
- **Attentie: zorg ervoor dat de ventilatie openingen tijdens gebruik niet worden afgedekt.**



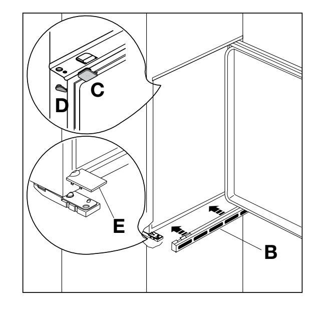
1. Zet de apparatuur in de ruimte en zet deze net zover in de richting van de binnenwand tot de bedekkende rand (1) tegen de ombouw aanstaat en verzeker u ervan dat de onderste scharnier in één lijn staat met de wand van het meubel (2).



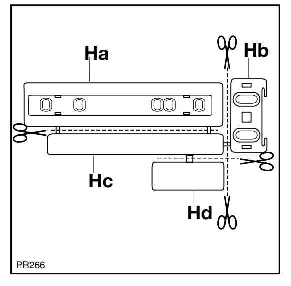
2. Breng, onder lichte druk, de voegafdichting tussen apparaat en niswand aan (zie Fig.).



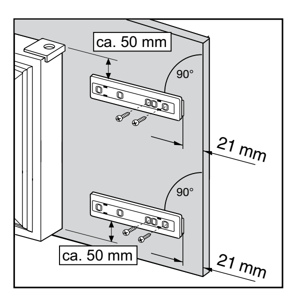
3. Open de deur en druk het apparaat tegen de zijwand van de nis, aan de kant waar niet de scharnieren zitten. Bevestig het apparaat aan de nis met de vier meegeleverde schroeven (I).



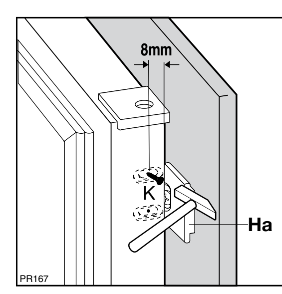
4. Bevestig het ventilatierooster (B). Breng, onder lichte druk, het dekseltje (E) aan.
   Breng de afdichtstopsels (C-D) in de gaten in de deklijsten aan.



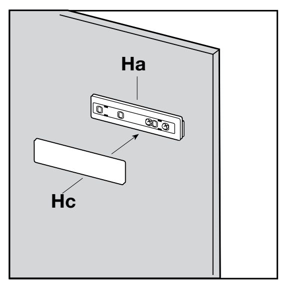
5. Onderdelen Ha, Hb, Hc, Hd scheiden zoals u in de tekening ziet.



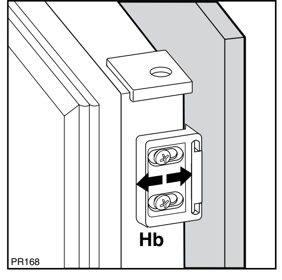
6. Geleider tegen de binnenkant van de kastdeur aan de boven- en onderkant houden volgens de tekening en de plaats van de buitenste gaten aangeven. Nadat u de gaten geboord heeft de geleider met de bijgeleverde schroeven vastzetten.



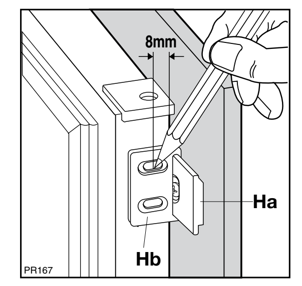
9. Verwijder de haken en zet met de spijker (K) een teken op 8 mm van de buitenste rand van de deur.



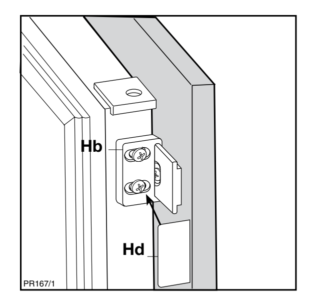
7. Afdekking (Hc) op geleider (Ha) vastklikken.



10. Plaats het ijzer opnieuw op de geleider en bevestig het met de bijgeleverde schroeven. Voor het rechtstellen van de kastdeur kunt u gebruik maken van de langwerpige gaten. Tenslotte dient u te controleren of de deur van het apparaat goed sluit.



8. De deur van het apparaat en die van de kast met een hoek van ongeveer 90° openen. IJzer (Hb) in geleider (Ha) aanbrengen. De deuren samen vasthouden en de gaten aangeven zoals in de tekening.



11. Afdekking (Hd) op ijzer (Hb) vastklikken.

CONTENTS

Instructions for the User

Instructions for the Installer

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

It is most important that this instruction book should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with the appliance in order that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and the relevant warnings.
These warnings are provided in the interest of safety. You must read them carefully before installing or using the appliance.

General Safety

- This appliance is designed to be operated by adults. Children should not be allowed to tamper with the controls or play with the product.
- It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way.
- Before any cleaning or maintenance work is carried out, be sure to switch off and unplug the appliance.
- This appliance is heavy. Care should be taken when moving it.
- Ice follies can cause frost burns if consumed straight from the appliance.
- **Take utmost care when handling your appliance so as not to cause any damages to the cooling unit with consequent possible fluid leakages.**
- **The appliance must not be located close to radiators or gas cookers.**
- **Avoid prolonged exposure of the appliance to direct sunlight.**
- **There must be adequate ventilation round the back of the appliance and any damage to the refrigerant circuit must be avoided.**
- **For freezers only (except built-in models): an ideal location is the cellar or basement.**
- **Do not use other electrical appliances (such as ice cream makers) inside of refrigerating appliances.**

Service / Repair

- Any electrical work required to install this appliance should be carried out by a qualified electrician or competent person.
- This appliance should be serviced by an authorised Service Centre, and only genuine spare parts should be used.
- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or more serious malfunctioning. Refer to your local Service Centre, and always insist on genuine spare parts.
- This appliance contains hydrocarbons in its cooling unit; maintenance and recharging must therefore only be carried out by authorised technicians.

Use

- The domestic refrigerators and freezers are designed to be used specifically for the storage of edible foodstuffs only.
- Frozen food must not be re-frozen once it has been thawed out.
- Manufacturers' storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant instructions.
- The inner lining of the appliance consists of channels through which the refrigerant passes. If these should be punctured this would damage the appliance beyond repair and cause food loss. DO NOT USE SHARP INSTRUMENTS to scrape off frost or ice. Frost may be removed by using the scraper provided. Under no circumstances should solid ice be forced off the liner. Solid ice should be allowed to thaw when defrosting the appliance. See defrost instructions.
- Do not place carbonated or fizzy drinks in the freezer as it creates pressure on the container, which may cause it to explode, resulting in damage to the appliance. Do not use a mechanical device or any artificial means to speed up the thawing process other than those recommended by the manufacturer. Never use metal objects for cleaning your appliance as it may get damaged.

Installation

- Care must be taken to ensure that the appliance does not stand on the electrical supply cable. **Important:** if the supply cable is damaged, it must be replaced by authorised service or qualified personnel using a special cable of the same type.
- During normal operation, the condenser and compressor at the back of the appliance heat up considerably. For safety reasons, minimum ventilation must be as shown in the relevant paragraph.

Attention: keep ventilation openings clear of obstruction.

- If the appliance is transported horizontally, it is possible that the oil contained in the compressor flows in the refrigerant circuit. It is advisable to wait at least two hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.
- There are working parts in this product which heat up. Always ensure that there is adequate ventilation as a failure to do this will result in component failure and possible food loss. See installation instructions.
- Parts which heat up should not be exposed. Wherever possible the back of the product should be against a wall.
- If the appliance has been transported horizontally, it is possible that the oil contained in the compressor flows in the refrigerant circuit. It is advisable to wait at least two hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.

Environment Protection

- **This appliance does not contain gasses which could damage the ozone layer, in either its refrigerant circuit or insulation materials. The appliance shall not be discarded together with the urban refuse and rubbish. Avoid damaging the cooling unit, especially at the rear near the heat exchanger. Information on your local disposal sites may be obtained from your municipal authorities.**
- **The materials used on this appliance marked with the symbol ♲ are recyclable.**

Disposal of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

USE

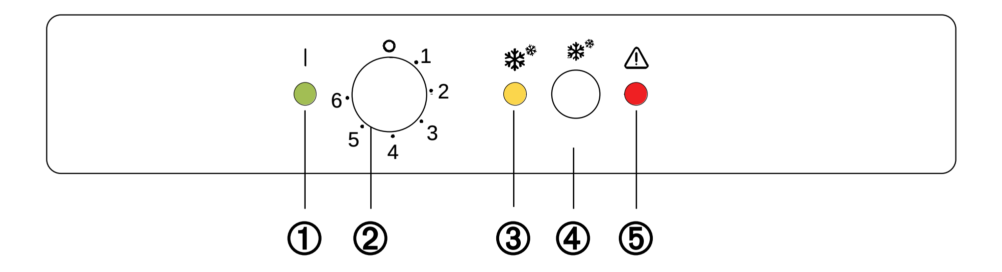
The freezer is marked with the ✱✱✱✱ symbol, which means that the compartment is suitable for freezing fresie food and long-term storage of frozen food.

Cleaning the interior

Before using the appliance for the first time, wash the interior and all internal accessories with lukewarm water and some neutral soap so as to remove the typical smell of a brand-new product, then dry thoroughly.

Do not use detergents or abrasive powders, as these will damage the finish.

Control panel



① Pilot light (green)
② Thermostat control knob
③ Fast freeze light (yellow)
④ Fast freeze switch)
⑤ Warning light (red)

Operation

Insert the plug into the wall socket.

Turn the thermostat knob ② clockwise after the position «O». The pilot light ① will light up indicating that the appliance is powered. The warning light ⑤ will blink and the sound signal alarm will get on, indicating that the temperature inside the appliance is too high.

Push the button ④, the sound signal alarm will get off and pushing the button a second time the super control light ③ light up. The freezer will start to operate.

To stop operation, simply turn the thermostat knob to position «O».

Temperature regulation

Turn knob ②.beyond the«O» position.
To safely store frozen and deep-frozen foods, the inner temperature of the freezer must be at least -18° C or colder. Therefore, we suggest you turn the knob to a medium setting.
The temperature inside the freezer is automatically adjusted to ensure safe storage of the food.
However, the exact setting should be chosen keeping in mind that the temperature inside the appliance depends on:

- room temperature;
- how often the door is opened;
- the quantity of food stored;
- location of appliance.

The minimum setting (least cold) is represented by the lowest number and the maximum setting (coldest) by the highest number. In any case, bear in mind that the temperature can be either increased (warmer) by turning the thermostat knob anticlockwise or decreased (colder) by turning it clockwise.

Quick freezing

For quick-freezing, push the button ④. The super control light ③ will then light up.

If the quick-freezing function is not ended manually, the appliance switch off the quick-freezing function after 52 hours. The yellow light goes out.

The quick-freezing function can be ended manually at any time by pressing the button ④ again. The yellow light goes out.

Warning light

This light ⑤ flashes when the temperature inside the appliance has increased so much as to jeopardize the preservation of food in the compartment (warmer than -12°C).
When the appliance is switched on for the first time or when food is placed in the compartment for freezing, this light flashes until the temperature has reached the level required for correct storage.

Freezing Calendar

The symbols on the drawers show different types of frozen goods.

3 | 6 | 9 | 12 |

The numbers indicate storage times in months for the appropriate types of frozen goods. Whether the upper or lower value of the indicated storage time is valid depends on the quality of the foods and pre-treating before freezing.

Freezing of fresh foods

To quick-freeze foods when the appliance has not been in use, switch on the freezer and let it run on the quick-freeze setting for at least three hours before putting the food to be frozen in the compartment.

If instead the appliance is already in operation, it should run on the quick-freeze setting for at least 24 hours before the foods are put in the freezer. Once the foods have been placed in the freezer, the freezing operation can be considered to be complete 24 hours later. Once freezing is complete, the freezer should be reset for normal storage use.

Food to be frozen has to be placed in the appliance's two top compartments; if freezing only a small amount of food, use the top compartment.

In the top compartment, products must only be stacked up to the mark on the cabinet wall so as to ensure that air circulation is not obstructed.

The maximum amount of food which is freezable in 24 hours is indicated on the rating plate. This is to be found on the bottom left-hand side.
You should never freeze all at once a greater quantity of foods than the maximum indicated on the appliance's rating plate.

Storage of frozen food

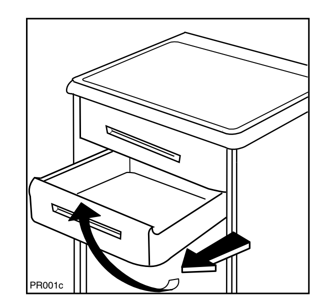
When you first start the freezer or if the freezer has been out of use for some time, we advise you to run your appliance for at least two hours in the «fast freeze» mode before storing frozen food.



Important

If there is a power failure when food is in the freezer, do not open the door of the freezer. The frozen food will not be affected if the power cut is of short duration (up to 20 hours) and the freezer is full, otherwise, it is recommended that the food should be used within a short time (a temperature increase of the frozen food shortens its safe storage period).

To remove the drawers, proceed as follows: pull the drawer out until it comes to a stop, then tilt it upwards (see figure).



Thawing

Deep-frozen or frozen food, prior to being used, can be thawed in the refrigerator or at room temperature, depending on the time available for this operation.

Small pieces may even be cooked still frozen, directly from the freezer: in this case, cooking will take longer.

Ice-cube production

This appliance is equipped with one or more trays for the production of ice-cubes.
Fill these trays with water, then put them in the freezer.



Do not use metallic instruments to remove the trays from the freezer.

TIPS

Tips for freezing fresh foods

To help you get the best out of the freezing process, here are a few hints:

- Freeze only good-quality, fresh and well-cleaned foods. Split them into small portions to speed up freezing and avoid having to thaw more food than you require. It is in fact important to remember that once the foods have thawed out, they deteriorate fast.
- Another point to remember is that lean foods keep better and longer than fatty foods. Salt too reduces storage times.
- Wrap the foods in foil or polythene ½lm, ensuring that the wrapping adheres closely to the food and is well sealed. In this way, by avoiding contact with air, the colour ¾avour and nutritional value of the foods remain intact.
- During the freezing process, do not add further foods for freezing and do not open the freezer door.
- The foods for freezing should not be placed in contact with already frozen foods, but put in the special freezing compartment. This will stop the temperature of already frozen foods from rising.
- Never put ½zzy drinks in the freezer as they might well burst.
- In addition, never put hot foods or liquids in the freezer compartment and take care not to ½ll recipients up to the brim if they are covered with a lid.
- It is a good idea to mark the packs with the date on which freezing started so that you can keep a check on storage periods.

Tips for storage of commercially frozen food

To get the best out of your freezer, in the case of storage of commercially frozen food you should ensure that:

- the products have been correctly stored by the retailer;
- that there is only a very short time between when you purchase the products and when you put them in the freezer;
- you do not store products for longer than the time speci½ed by the food manufacturer;
- Avoid opening the door too frequently and when you do open it, leave it open only for as long as is strictly necessary;
- A word of warning about ice lollies: they should not be eaten straight out of the freezer as this might cause cold burns.

MAINTENANCE



Unplug the appliance before carrying out any maintenance operation.



Warning

This appliance contains hydrocarbons in its cooling unit maintenance and recharging must therefore only be carried out by authorised technicians.

Periodic cleaning

Never use metal objects for clearing your appliance as it may get damaged. Clean the inside with warm water and bicarbonate of soda. Rinse and dry thoroughly.
To guarantee a safe operation of the fridge, once a year remove the ventilation grille at the base and clean the air channels with a vacuum cleaner.

Periods of non-operation

When the appliance is not in use for long periods, take the following precautions:

remove the plug from the wall socket;

remove all food:

defrost and clean the interior and all accessories;

leave the door ajar to allow air to circulate to prevent unpleasant smells.

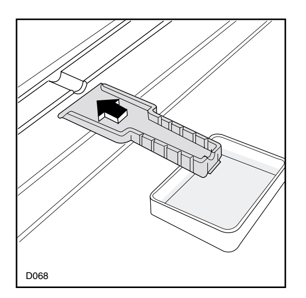
Defrosting

The freezer compartment will become progressively covered with frost. This should be removed with the special plastic scraper provided, whenever the thickness of the frost exceeds 1/4".

During this operation it is not necessary to switch off the power supply or to remove the foodstuffs. However, when the ice becomes very thick on the inner liner, complete defrosting should be carried out and it is advisable to carry out this operation when the appliance is empty.

To carry out complete defrosting proceed as follows:

1. Remove any stored food, wrap it in several layers of newspaper and put it in a cool place.
2. Turn the thermostat control knob ② to the «■» setting.
3. Leave the door open.
4. Introduce the plastic scraper in the appropriate seating at the base of the cabinet as shown in the figure and place a basin underneath to collect the defrost water (see fig.).
5. When defrosting is completed dry the interior thoroughly.
   Keep the scraper for future use.
6. Turn the thermostat control to a medium setting and, after letting the appliance run for at least two hours in the «fast freeze» mode, replace the previously removed food into the compartments.





Warning

Never use metal objects for defrosting your appliance as it may get damaged.

Do not use a mechanical device or any artificial means to speed up the thawing process other than those recommended by the manufacturer.

A temperature increase of the frozen food shortens its safe storage period.



SOMETHING NOT WORKING

If the appliance is not functioning properly, check that:

Malfunction	Remedy
Appliance does not function, no pilot light is illuminated.	- Appliance is not switched on; switch appliance on. - Mains plug is not inserted or is loose; insert mains plug. - Fuse has blown or is defective; check fuse, replace if necessary. - Mains socket is defective; Mains malfunctions are to be corrected by an electrician.
The freezer temperature is not sufficient, red light lights up.	- Temperature is not properly adjusted; please refer to the section “Temperature regulation”. - Door was open for a long time; only leave the door open as long as necessary. - Within the last 24 hours a large quantity of warm foods were loaded; press the fast freeze button. - Appliance is next to a source of warmth; please refer to the section “Location”.
Large accumulation of frost in the appliance, perhaps also at the door seal.	- Door is not properly sealed (perhaps after re-hanging door); carefully warm the door seal with a hand-held hair dryer at those points which are not airtight (no warmer than approx. 50°C). At the same time, shape the warmed door seal by hand, so that it is again properly seated.
Unusual noises.	- A part at the back of the appliance, e.g. a tube, is in contact with another appliance part or the wall; bend this part away carefully if necessary.
The compressor does not start immediately after pressing the fast freeze button or after changing the temperature setting.	- This is normal, no error has occurred; the compressor starts after a period of time.
The appliance works, but the pilot light is flashing	Please contact the nearest service centre.

If your appliance is still not working properly after making the above checks, contact the nearest service centre.

To obtain fast service, it is essential that when you apply for it you specify the model and serial number of your appliance which can be found on the guarantee certificate or on the rating plate located inside the appliance, on the bottom left-hand side.



TECHNICAL INFORMATION

The technical infomation are situated in the rating plate on the internal left side of the appliance .



INSTALLATION

If this appliance featuring magnetic door seals is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make that spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death-trap for a child.

Positioning

The appliance should be installed well away from sources of heat such as radiators, boilers, direct sunlight etc.
Best performance is obtained with ambient temperature between +18°C and +43°C (class T); +18°C and +38°C (class ST); +16°C and +32°C (class N); +10°C and +32°C (class SN).
The class of your appliance is shown on its rating plate.

For building-in and door reversibility refer to the relevant instructions.

Electrical connection

Before plugging in, ensure that the voltage and frequency shown on the serial number plate correspond to your domestic power supply.
Voltage can vary by ±6% of the rated voltage.
For operation with different voltages, a suitably sized auto-transformer must be used.



Important

The appliance must be earthed.

The power supply cable plug is provided with a contact for this purpose.
If the domestic power supply socket is not earthed. connect the appliance to a separate earth in compliance with current regulations, consulting a specialist technician.

The Manufacturer declines all responsibility if the above safety precautions are not observed.

Attention!
It must be possible to disconnect the appliance from the mains power supply; the plug must therefore be easily accessible after installation.

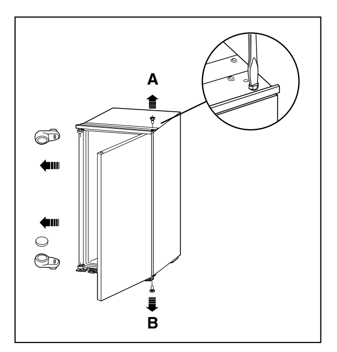


This appliance complies with the following E.E.C. Directives:

- **87/308 EEC** of 2/6/87 relative to radio interference suppression.
- **73/23 EEC** of 19.2.73 (Low Voltage Directive) and subsequent modifications;
- **89/336 EEC** of 3.5.89 (Electromagnetic Compatibility Directive) and subsequent modifications.

Door reversal

The appliance's door has been locked in position for transport by means of pins on both sides. According to the door opening direction, remove relevant pins at the top and at the bottom.



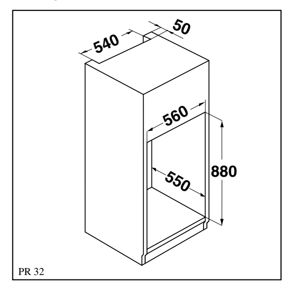


Warning!
If the ambient temperature is cold (i.e. in Winter), the gasket may not fit perfectly to the cabinet. In that case, wait for the natural fitting of the gasket or accelerate this process by heating up the part involved with a normal hairdrier.

Instructions for totally built-in appliances

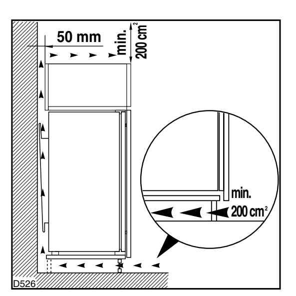
Dimensions of the recess

Height of housing	mm 880
Depth of housing	mm 550
Width of housing	mm 560



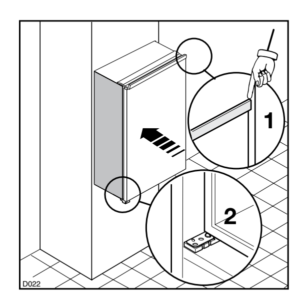
It is necessary that the niche is provided with a conduct of ventilation having the following dimensions:

Depth 50 mm   Width 540 mm

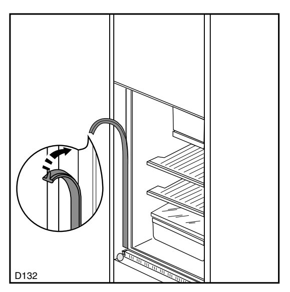


For safety reasons, minimum ventilation must be as shown in Fig.

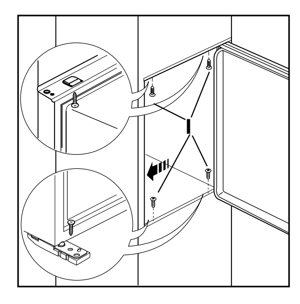
Attention: keep ventilation openings clear of obstruction.



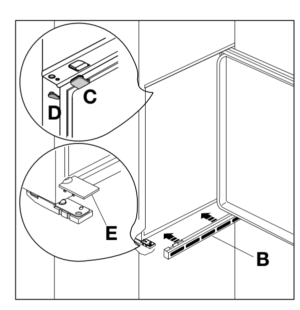
1. Fit the appliance in the niche by making sure that it stands against the interior surface of the unit on the side where the door hinges of the appliances are fitted. Insert the appliance until the upper strip butts up against the unit (1) and make sure that the lower hinge is in line with the surface of the unit (2).



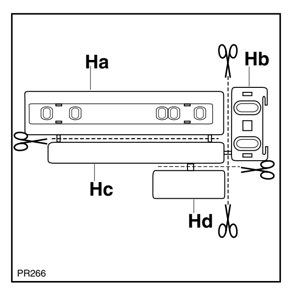
2. Apply joint the sealing strip as shown in figure.



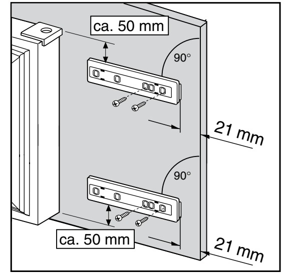
3. Open the door and push the appliance against the side of the kitchen unit opposite to that of appliance hinges. Fasten the appliance with 4 screws (I) provided in the kit included with the appliance.



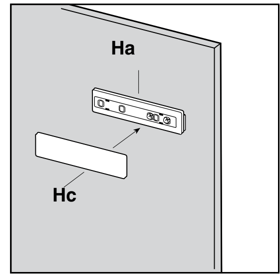
4. Snap vent grille (B) and hinge cover (E) into position.
   Apply covers (C-D) on joint cover lugs and into hinge holes.



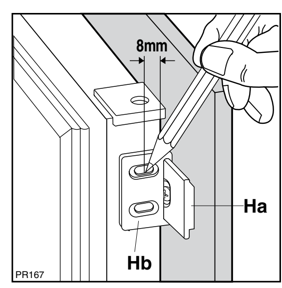
5. Separate parts Ha, Hb, Hc, Hd as shown in the figure.



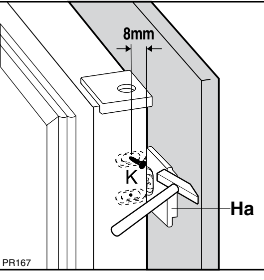
6. Place guide on the inside part of the furniture door, up and down as shown in the figure and mark the position of external holes. After having drilled holes, fix the guide with the screws supplied.



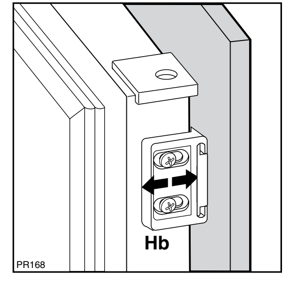
7. Fix cover (Hc) on guide (Ha) until it clips into place.



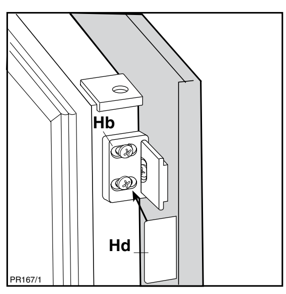
8. Open the appliance door and the furniture door at 90°. Insert the small square (Hb) into guide (Ha). Put together the appliance door and the furniture door and mark the holes as indicated in the figure.



9. Remove the brackets and mark a distance of 8 mm from the outer edge of the door where the nail must be fitted (K).



10. Place the small square on the guide again and fix it with the screws supplied. Should the lining up of the furniture door be necessary, use the clearance of slots. At the end of operations, it is necessary to check if the door of the furniture closes properly.



11. Fix cover (Hd) on the small square (Hb) until it clips into place.